Cuisine et Vins de France





TABLES EN FÊTE

60 RECETTES RAFFINÉES POUR TOUS LES BUDGETS





Éditions **marie claire**

Sommaire

Les entrées

Les plats

Les desserts

Les entrées

Prestigieux

TOASTS AUX DEUX FOIES GRAS ET CARAMEL

Un peu cher mais facile
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 10 MIN

POUR 4 PERSONNES
4 escalopes de foie gras de canard frais • 4 tranches de foie gras de canard mi-cuit • 4 figues sèches • 4 tranches de pain de campagne • fleur de sel • sel • poivre du moulin
Pour le caramel : **100 g de sucre en poudre • 1 cuil. à soupe d'huile**

Plongez les figues pendant 5 min dans de l'eau tiède pour les réhydrater, puis mixez-les de façon à obtenir une pâte. Faites légèrement griller les tranches de pain, tartinez-les de cette pâte et réservez-les dans un four tiède.

Étalez une feuille de papier sulfurisé sur un plan de travail, badigeonnez-la d'huile. Dans une casserole, préparez un caramel blond avec le sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau. Trempez aussitôt une fourchette dedans et dessinez des arabesques de caramel sur le papier sulfurisé. Laissez durcir.

Faites cuire les escalopes de foie gras à feu vif dans une poêle, 1 min de chaque côté. Ensuite, égouttez-les sur du papier absorbant.

Déposez sur chaque tartine de pain tiède une escalope de foie poêlée et, à côté, une tranche de foie gras mi-cuit. Parsemez de fleur de sel et de poivre, décorez d'une arabesque de caramel et servez sans attendre.

Le bon accord : un porto vintage.



Les entrées

Prestigieux

HUÎTRES, TARTARE D'ALGUES ET CAVIAR

Un peu délicat et cher
PRÉPARATION : 50 MIN
CUISSON : 15 MIN
RÉFRIGÉRATION : 15 MIN

POUR 4 PERSONNES

24 huîtres spéciales n° 2 • 50 g de caviar d'Aquitaine • 1 avocat • 100 g de laitue de mer (algues) • 1 échalote • 1 cuil. à soupe de petites câpres • 10 cl de vin blanc sec • 1/2 citron • 20 cl de crème liquide très froide • 2 grandes feuilles de gélatine (2 x 2 g) • 2 cuil. à soupe d'huile de noisette • poivre

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Ouvrez les huîtres, détachez-les de leurs coquilles, posez-les sur un papier absorbant et filtrez leur eau au-dessus d'une casserole. Portez à ébullition, puis, hors du feu, diluez-y une feuille de gélatine essorée. Laissez refroidir pour obtenir une gelée très souple.

Versez le vin dans une casserole et portez-le à frémissement. Pochez-y 8 huîtres durant 1 min. Sortez-les à l'aide d'une écumoire et réservez-les. Remettez le vin à bouillir avec l'échalote ciselée pendant 10 min pour qu'il réduise. Hors du feu, diluez-y la seconde feuille de gélatine essorée et laissez refroidir.

Pendant ce temps, rincez et épongez les algues, hachez-les finement ainsi que 8 huîtres crues. Poivrez et mettez-les dans un bol avec les câpres égouttées et l'huile. Pressez le citron. Pelez l'avocat, détaillez sa chair en petits dés, arrosez de jus de citron et mélangez-les au tartare d'algues. Répartissez dans 4 coupelles, ajoutez les huîtres pochées et réservez.

Montez la crème liquide très froide en chantilly, incorporez-la au vin réduit refroidi et mettez au frais 15 min.

Au moment de servir, répartissez la chantilly au vin dans les coupes. Surmontez de 2 huîtres crues, versez un peu de gelée souple et parsemez de caviar.

Le bon accord : un champagne millésimé.



Les entrées

Prestigieux

TERRINE DE SAUMON ET D'ANGUILLE AU CAVIAR PRESSÉ

Un peu délicat et un peu cher
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 2 MIN
ATTENTE : 12 H

POUR 6 PERSONNES
200 g de fines tranches de saumon fumé • 200 g de filets d'anguille fumée (sans la peau) • 50 g de caviar pressé • 1 citron • 6 feuilles de gélatine (6 x 2 g) • 50 cl de crème liquide • 50 g de pousses germées (alfafa, radis...) • poivre

Tapissez un moule à cake de 28 cm de film alimentaire, en le faisant déborder de chaque côté. Versez 40 cl de crème liquide dans une jatte et placez-la, ainsi que les fouets du batteur, dans le réfrigérateur pour au moins 20 min.
Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Pressez le citron. Mixez par à-coups le saumon fumé avec la moitié du jus de citron pour obtenir une mousse. De la même façon, mixez l'anguille avec le reste de jus. Réservez séparément les deux mousses au réfrigérateur.
Versez le reste de crème liquide dans une casserole et faites-la chauffer (sans bouillir). Incorporez-y les feuilles de gélatine essorées hors du feu et mélangez jusqu'à dissolution complète. Montez en chantilly ferme la crème réservée au frais. Incorporez-la délicatement à la crème à la gélatine froide.
Incorporez la moitié de cette préparation dans chacune des mousses réservées. Poivrez et mélangez délicatement. Versez la mousse au saumon dans le fond du moule. Lissez avec une spatule, puis répartissez le caviar pressé en une fine couche. Recouvrez avec la mousse à l'anguille fumée. Rabattez le film alimentaire et placez la terrine au réfrigérateur durant 12 h.
Pour démouler, ouvrez le film, posez un plat sur le dessus du moule et retournez l'ensemble. Retirez le moule et le film alimentaire. Décorez de pousses germées et gardez au frais jusqu'au moment de servir, avec, éventuellement, des quartiers de citron.
Le bon accord : un savennières (vin blanc de la Vallée de la Loire).



Les entrées

Décontracté

GRAVLAX ET BLINIS DE PATATE DOUCE

Facile et abordable
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 40 MIN

POUR 6 PERSONNES
6 tranches de saumon gravlax (chez le traiteur ou surgelé) • 250 g de patates douces (à chair orangée) • 50 g de farine • 2 œufs + 1 blanc • 4 cuil. à café de yaourt nature • 15 cl de lait • 20 cl de crème liquide très froide • 100 g de beurre • sel • poivre

Faites cuire les patates 30 min à l'eau bouillante salée. Pelez-les et réduisez-les en purée au moulin à légumes (grille fine). Incorporez ensuite la farine et les œufs entiers, en remuant longuement. Salez et poivrez. Ajoutez le yaourt et le lait dans cette pâte et mélangez.
Battez le blanc d'œuf en neige, incorporez-le à la pâte. Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle à blinis et déposez-y une cuillerée à soupe de pâte. Faites dorer 3 min de chaque côté. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte, en beurrant la poêle entre chaque blini. Maintenez-les au chaud au fur et à mesure.
Montez la crème très froide en chantilly, salez et poivrez. Déposez un blini sur chaque assiette de service, recouvrez d'une tranche de gravlax et terminez par un toupet de chantilly. Décorez, selon votre goût, d'œufs de saumon.
Le bon accord : un tokay-pinot-gris d'Alsace.



Les entrées

Décontracté

CRÈME D'ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL CONFIT

Assez facile et bon marché
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 35 MIN

POUR 4 PERSONNES
4 douzaines d'escargots en boîte • 30 gousses d'ail • 200 g de beurre mou • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 citron • 4 brins de persil
Pour le court-bouillon : **75 cl de vin blanc • 1 oignon • 1 carotte • 2 échalotes • 2 clous de girofle • 1 bouquet garni • 1 morceau de couenne de porc • sel • poivre**

Préchauffez le four à th. 8 (240 °C). Pelez les échalotes et l'oignon. Piquez ce dernier de clous de girofle. Mettez tous les ingrédients du court-bouillon dans un faitout, salez et poivrez. Portez à ébullition puis laissez frémir 30 min. Pendant ce temps, mettez les gousses d'ail non pelées dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile et enfournez pour 20 min.
Lavez, séchez soigneusement puis équeutez le persil. Pressez le citron. Sortez les gousses d'ail du four et écrasez-les avec le plat de la lame d'un couteau. Mettez la pulpe dans le bol d'un mixeur avec les feuilles de persil et le jus du citron, et mixez grossièrement. Ajoutez le beurre et mixez de nouveau pour obtenir une consistance homogène. Versez le tout dans une casserole à fond épais, salez, poivrez et réservez.
Filtrez le court-bouillon puis reversez-le dans le faitout. Ajoutez les escargots égouttés, laissez infuser hors du feu et à couvert, durant 15 min.
Prélevez 15 cl de court-bouillon et ajoutez-les au beurre d'ail dans la casserole. Posez sur le feu et battez au fouet à main pour obtenir une crème onctueuse. Ajoutez les escargots égouttés à cette crème et versez aussitôt dans des assiettes creuses ou une soupière. Servez bien chaud.
Le bon accord : un pouilly-fuissé (vin blanc de Bourgogne).



Les entrées

Décontracté

CLUB SANDWICH DE FOIE GRAS ET DE REINETTE

Un peu délicat et un peu cher
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 25 MIN

POUR 4 PERSONNES
1 foie gras de canard cru de 600 g • 4 pommes reinettes • 2 radis noirs • 3 cuil. à soupe de miel • 1 cuil. à soupe de farine • huile pour friture • 50 g de beurre • 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique • sel • poivre

Épluchez les radis noirs. Râpez-en un à la grille fine et coupez l'autre en très fines tranches. Réservez. Pelez les pommes, éliminez le cœur à l'aide d'un vide-pomme puis coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur.
Faites chauffer le beurre dans une poêle et mettez-y les pommes à cuire, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement caramélisées et tendres (comptez environ 10 min). Salez et poivrez à la fin.
Dans le même temps, faites chauffer l'huile dans une sauteuse et mettez-y le radis râpé à frire. Égouttez-le dès qu'il est doré, salez et poivrez. Dans une autre sauteuse, versez le miel et 1 cuillerée à soupe d'eau. À ébullition, jetez-y le radis en rondelles et faites-le confire (comptez 10 min).
Coupez le foie gras en 8 tranches régulières, puis farinez-les légèrement. Saisissez-les dans une poêle antiadhésive bien chaude, 2 min sur chaque face. Salez, poivrez et égouttez.
Superposez dans 4 assiettes de service les rondelles de pommes, de radis confit et les tranches de foie gras. Terminez par un buisson de radis râpé et maintenez avec des piques. Le foie gras va rendre un peu de graisse, déglacez-la avec le vinaigre balsamique et servez aussitôt.
Le bon accord : un bordeaux rouge ou un sauternes (vin moelleux du Bordelais).



Les entrées

Décontracté

SOUFFLÉ AU CRABE

Assez facile et abordable
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 40 MIN

POUR 4 À 6 PERSONNES
120 g de chair de crabe (en boîte ou surgelée) • 150 g de rillettes de crabe (en pot, au rayon frais) • 2 pinces de crabe cuites (fraîches ou décongelées) • 6 œufs • 50 g de beurre • 50 g de farine • 40 cl de lait • noix muscade • sel • poivre du moulin

Égouttez bien la chair de crabe et épongez-la dans du papier absorbant. Préparez une béchamel : faites fondre 40 g de beurre dans une casserole. Dès qu'il mousse, jetez 40 g de farine, mélangez au fouet à main, puis ajoutez le lait en filet, sans cesser de remuer au fouet, sur feu doux, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Salez, poivrez, parfumez d'une pincée de muscade râpée.
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes (vous n'utiliserez que 4 jaunes dans cette recette). Retirez la casserole du feu, et incorporez à la béchamel les 4 jaunes puis les rillettes de crabe, en remuant longuement.
Montez les blancs en neige ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente et ajoutez, en même temps et petit à petit, la chair de crabe émiettée. Décortiquez délicatement les pinces de crabe.
Préchauffez le four à th. 8 (240 °C). Beurrez et farinez un moule à soufflé d'environ 20 cm de diamètre. Versez-y la préparation, sans qu'elle dépasse les 2/3 de la hauteur. Déposez dessus les pinces de crabe. Enfournez, baissez le thermostat à 6-7 (200 °C) et faites cuire durant 20 min. Baissez de nouveau le thermostat à 6 (180 °C) et poursuivez la cuisson durant 15 à 20 min. Servez dès la sortie du four.
Le conseil de CVF : si vous préférez réaliser des soufflés individuels, réduisez le temps de cuisson de moitié.
Le bon accord : un puligny-montrachet (vin blanc de Bourgogne).



Les entrées

Original

TATIN PARMENTIÈRE DE FOIE GRAS

Un peu délicat mais abordable
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 35 MIN

POUR 4 PERSONNES
200 g de foie gras mi-cuit • 1 rouleau de pâte feuilletée • 8 grosses pommes de terre à chair ferme (de même calibre) • 2 tablettes de bouillon de volaille • 1 bouquet garni • 4 cuil. à soupe de graisse d'oie • sel • poivre

Pelez les pommes de terre et lavez-les. Mettez-les dans un faitout, couvrez-les d'eau, ajoutez les tablettes émiettées, 2 cuillerées à soupe de graisse d'oie et le bouquet garni. Faites-les cuire à moitié, soit durant 10 à 12 min.
Égouttez les pommes de terre et coupez-les en rondelles régulières. Détaillez le foie gras en tranches. Graissez une poêle à manche démontable (en fonte de préférence) d'environ 25 cm de diamètre. Rangez-y une couche de rondelles de pommes de terre en couronne, en les faisant se chevaucher, puis disposez une seconde couche.
Répartissez les tranches de foie gras sur les pommes de terre, versez le reste de graisse d'oie fondue. Faites colorer le dessous de cette « tarte » à feu vif, durant 4 à 5 min, puis réservez.
Préchauffez le four à th. 8 (240 °C). Recouvrez la poêle de pâte feuilletée, en rentrant les bords à l'intérieur, puis enfournez. Après 6 min, appuyez sur la pâte pour tasser l'intérieur et poursuivez la cuisson durant 10 min.
Décollez les pommes de terre, en secouant la poêle et en vous aidant d'un couteau souple. Renversez la tatin sur le plat de service et servez sans attendre.
Le conseil de CVF : si vous disposez de plusieurs poêles à blinis (à manche en fonte), vous pouvez aussi faire des tartelettes individuelles.
Le bon accord : un monbazillac (vin moelleux du Sud-Ouest).



Les entrées

Original

TOURTE AU STILTON ET AU PORTO

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 20 MIN
ATTENTE : 30 MIN
CUISSON : 40 MIN

POUR 6 PERSONNES
300 g de stilton (fromage bleu anglais) • 400 g de pâte brisée • 50 g de raisins secs • 6 figues sèches • 6 abricots moelleux (mi-secs) • 20 cl de porto rouge • 15 cl de crème épaisse • 1 jaune d'œuf • poivre

Coupez les figues et les abricots en petits morceaux puis mettez-les à tremper avec les raisins dans le porto durant 30 min. Au bout de ce temps, versez le tout dans une petite casserole et faites frémir durant 20 min sur feu doux, jusqu'à ce que le porto soit sirupeux et les fruits compotés. Retirez du feu et laissez tiédir.
Écrasez le stilton à la fourchette dans une jatte. Ajoutez la crème fraîche, poivrez et remuez soigneusement pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez ensuite la compote de fruits tiédie et remuez de nouveau.
Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Divisez la pâte en deux patons, l'un plus gros que l'autre. Abaissez-les finement au rouleau. Tapissez un moule à tarte avec la plus grande abaisse de pâte, en laissant dépasser un peu les bords. Étalez la garniture et recouvrez de la deuxième abaisse de pâte. Coupez l'excédent de pâte et soudez les bords en pressant avec les doigts.
Pratiquez au centre de la tourte une petite ouverture ronde qui servira de cheminée et que vous maintiendrez ouverte avec un bristol ou du papier sulfurisé roulé. Décorez le dessus de la tourte avec les chutes de pâte. Badigeonnez à l'aide d'un pinceau la surface avec le jaune d'œuf battu dans un peu d'eau, puis enfournez pour 40 min. Servez cette tourte juste tiède.
Le bon accord : un porto tawny.



Les entrées

Original

ÎLES FLOTTANTES AU CAVIAR

Un peu cher mais assez facile
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 5 MIN

POUR 4 PERSONNES

2 boîtes (1/2 format) de bisque de homard • 4 cuil. à soupe de crème liquide • 1 cuil. à soupe de whisky • 3 blancs d'œufs • 2 cuil. à soupe de vinaigre blanc • 4 cuil. à café de caviar • sel

Versez la bisque de homard dans une casserole et faites-la réchauffer à feu doux. Pendant ce temps, montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Faites bouillir de l'eau additionnée de vinaigre dans une casserole large.
Prélevez des quenelles de blancs, en vous servant de deux cuillères à soupe, et plongez-les délicatement dans l'eau frémissante (procédez en plusieurs fois). Laissez-les cuire pendant environ 2 min, en les retournant délicatement à mi-cuisson. Égouttez-les sur du papier absorbant. Formez ainsi 8 quenelles de blancs.
Versez le whisky et la crème liquide dans la bisque bien chaude, en maintenant sur le feu et en mélangeant bien. Dès que la bonne température est atteinte, répartissez la bisque dans les assiettes de service préalablement chauffées, posez délicatement 2 quenelles de blancs en neige sur chaque assiette, parsemez de caviar et servez aussitôt.
Le bon accord : un champagne blanc de blancs millésimé.



Les entrées

Original

BROCHETTES DE GAMBAS À L'ANANAS

Facile et abordable
PRÉPARATION : 20 MIN
MARINADE : 1 H
CUISSON : 10 MIN

POUR 6 PERSONNES
18 gambas crues ● 1 petit ananas ● 1/2 radis noir ● 3 cuil. à soupe de miel liquide ● 1/2 cuil. à café de piment moulu ● 1 gousse d'ail ● 1 morceau de gingembre frais (50 g environ) ● 1 citron vert ● 3 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre ● sel ● poivre

Décortiquez délicatement les gambas, en retirant l'intestin (filament noir). Coupez-les en trois. Épluchez l'ananas, éliminez le cœur fibreux et détaillez la chair en petits éventails. Rincez le radis, coupez-le en rondelles puis recoupez-les en quatre. Enfilez les morceaux de gambas, d'ananas et de radis sur des piques en bois.

Épluchez le gingembre puis râpez-le. Pressez le citron. Mélangez son jus avec le miel, le piment, le vinaigre, l'ail pressé, le gingembre râpé, du sel et du poivre. Ajoutez 1 cuillerée à soupe d'huile et un peu d'eau. Émulsionnez à la fourchette. Disposez les brochettes dans un plat creux et arrosez-les de cette marinade. Laissez-les macérer au frais pendant 1 h, en les retournant régulièrement.

Au bout de ce temps, égouttez les brochettes, en réservant la marinade, et faites-les cuire dans une grande poêle bien chaude, avec le reste d'huile, pendant 8 min environ. Retournez-les à mi-cuisson. Faites ensuite réduire la marinade à feu vif, nappez-en les brochettes et servez.

Le bon accord : un jurançon sec (vin blanc du Sud-Ouest).



Les entrées

Prêt d'avance

TABOULÉ DE CHOU-FLEUR AU CRABE

Facile et abordable
PRÉPARATION : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES
1 petit chou-fleur • 2 tourteaux cuits • 1 poivron rouge ou jaune • 4 oignons blancs ou 4 cébettes • 1 citron bio • 10 g de gingembre frais • 1 bouquet de coriandre • 10 cl d'huile d'olive • sel

Décortiquez les tourteaux puis effeuillez leur chair. Lavez et épongez le poivron. Ôtez son pédoncule puis ouvrez-le. Débarrassez-le des pépins et des filaments blancs, détaillez sa chair en petits dés. Pelez et émincez finement les oignons. Épluchez le gingembre. Lavez, séchez et ciselez les feuilles de coriandre.
Lavez le chou-fleur, détachez les bouquets, coupez les tiges à ras et râpez les fleurs sur une râpe à gros trous ou mixez-les grossièrement. Versez cette « semoule » dans un saladier.
Râpez finement le zeste du citron lavé et séché au-dessus du saladier. Procédez de même avec le gingembre. Pressez le citron, versez le jus dans le saladier, ajoutez l'huile et mélangez. Ajoutez les dés de poivron, les oignons et la coriandre. Salez et mélangez. Répartissez sur ce taboulé la chair de crabe et réservez au frais jusqu'au moment de servir.
Le conseil de CVF : cette recette, inspirée d'une création du célèbre chef catalan Ferran Adrià, peut aussi se décliner avec des médaillons de homard cuit et refroidi dans un court-bouillon.
Le bon accord : un hermitage blanc (Vallée du Rhône).



Les entrées

Prêt d'avance

TERRINE AUX DEUX SAUMONS

Délicat mais abordable
PRÉPARATION : 1 H 30
CUISSON : 5 MIN
RÉFRIGÉRATION : 12 H

POUR 8 PERSONNES
1 filet de saumon (600 g) • 6 tranches de saumon fumé • 2 avocats • 12 feuilles de gélatine • 1 sachet de court-bouillon de poisson • 10 brins d'aneth • le jus de 1 citron • 2 cuil. à soupe de raifort râpé • 50 cl de crème liquide • baies roses • sel • poivre

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau. Coupez le saumon frais en bandes, de la longueur de votre moule à cake (antiadhésif) et de 2 cm de largeur. Mettez-les à pocher 2 à 3 min dans 1 litre de court-bouillon frémissant préparé à partir du sachet.
Égouttez le saumon. Filtrez le court-bouillon, réservez-en 40 cl. Diluez-y 6 feuilles de gélatine essorées puis laissez tiédir. Faites chauffer 30 cl de crème, diluez-y 3 feuilles de gélatine essorées et laissez refroidir.
Mixez la chair des avocats avec le jus de citron, du sel, du poivre. Incorporez-la à la crème à la gélatine. Faites chauffer le reste de crème liquide, délayez-y le raifort et 3 feuilles de gélatine, laissez refroidir.
Coupez le saumon fumé en bandes, parsemez-les de 4 brins d'aneth ciselé. Coulez la gelée au court-bouillon sur 1/2 cm dans le moule et faites-la prendre 5 min au congélateur. Ensuite, parsemez d'un peu d'aneth ciselé et posez la moitié des bandes de saumon cuit. Recouvrez de gelée à hauteur et faites prendre au congélateur.
Étalez la moitié de la crème d'avocat, recouvrez de la moitié du saumon fumé, puis de la gelée au court-bouillon, et remettez au congélateur. Ajoutez alors une couche de crème au raifort, faites prendre à nouveau. Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de gelée. Placez la terrine au réfrigérateur pour 12 h. Au moment de servir, démoulez-la sur un plat, décorez d'aneth et de baies roses.
Le bon accord : un cour-cheverny (vin blanc de la Vallée de la Loire).



Prêt d'avance

PÂTÉ DE FAISAN AU FOIE GRAS

Un peu cher mais facile
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 1 H 40
ATTENTE : 48 H

POUR 6 PERSONNES

1 faisan • 100 g de poitrine de porc • 350 g d'échine de porc désossée • 200 g de foie gras de canard mi-cuit • 1 crépine de porc • 2 œufs • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 30 g de beurre • 1 sachet de gelée en poudre • sel • poivre du moulin

Videz le faisan (réservez le foie), découpez-le. Désossez les morceaux et retirez la peau. Coupez les filets en fines tranches, salez et poivrez-les. **Détaillez** le reste du faisan en morceaux. Hachez-les avec le foie réservé et l'échine. Salez et poivrez. Pelez et hachez les échalotes et l'ail. Mettez-les à revenir au beurre dans une poêle puis ajoutez la farce de viande. Remuez 5 min sur feu vif. Versez dans un saladier, mélangez aux œufs battus. **Préchauffez** le four à th. 6 (180 °C). Détaillez le foie gras en tranches. Rincez la crépine, tapissez-en une terrine, en laissant les bords dépasser. Étalez au fond la moitié de la farce, recouvrez-la avec les filets de faisan, posez les tranches de foie gras et terminez par le reste de farce. Tassez bien et rabattez la crépine. Couvrez la terrine. Posez-la dans un plat rempli d'eau faites-la cuire au four, au bain-marie, pendant 1 h 30. **Sortez** la terrine du four, laissez refroidir puis éliminez la graisse en surface. Préparez la gelée, en suivant les instructions du sachet. Versez-la sur la terrine. Couvrez et réservez au frais pendant 48 h avant de servir.
Le bon accord : un bourgogne rouge.



Vite fait

SALADE FRIVOLE DE SAINT-JACQUES AU CAVIAR

Un peu cher mais facile
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 5 MIN

POUR 4 PERSONNES
12 belles noix de saint-jacques • 2 cuil. à soupe de caviar sévruga • 1 petit cœur de trévise • 1 endive • 150 g de petites girolles • 1 échalote • 5 cuil. à soupe d'huile d'olive • 12 cl d'huile d'arachide • 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • 1 pincée de safran en poudre • sel • poivre du moulin

Rincez et épongez les noix de saint-jacques. À l'aide d'un bon couteau à lame fine, détaillez chaque noix horizontalement en 4 lamelles. Dans un bol, mélangez 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le safran, du sel et du poivre. Avec un pinceau, badigeonnez-en les lamelles de saint-jacques des deux côtés, puis étalez-les dans un grand plat. Couvrez de film alimentaire et réservez au réfrigérateur.
Préparez une vinaigrette dans un bol, en émulsionnant à la fourchette le vinaigre, l'huile d'arachide, du sel et du poivre. Nettoyez la trévise et l'endive. Épongez-les. Émincez finement les feuilles d'endive dans un saladier, assaisonnez-les avec la moitié de la vinaigrette. Assaisonnez à part la trévise, avec le reste de vinaigrette.
Nettoyez les girolles en les frottant avec une brosse douce. Pelez et émincez l'échalote. Faites-la revenir doucement à la poêle dans le reste d'huile d'olive. Quand elle devient translucide, ajoutez les girolles et poursuivez la cuisson durant 3 à 4 min. Salez et poivrez.
Répartissez les feuilles de trévise en rond dans 4 assiettes de service, placez l'endive émincée au centre. Posez les lamelles de saint-jacques marinées sur les endives, en les faisant se chevaucher légèrement, et parsemez-les de caviar. Disposez les girolles tout autour et servez.
Le bon accord : un champagne millésimé blanc de blancs.



Les entrées

Vite fait

NEMS DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICE

Assez facile et abordable
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 5 MIN

POUR 6 PERSONNES
250 g de foie gras cru • 6 feuilles de brick • 6 tranches de pain d'épice • 20 g de roquette • 2 cuil. à soupe de graisse de canard • 3 cuil. à soupe de miel liquide • 3 cuil. à soupe de vinaigre balsamique • sel • poivre

Coupez le pain d'épice en tout petits dés et le foie gras en petits cubes. Mélangez-les délicatement. Étalez une feuille de brick sur le plan de travail. Formez au centre un boudin avec le mélange de pain d'épice et foie gras, et un peu de roquette, salez, poivrez.
Rabattez les bords qui sont aux extrémités du boudin pour enfermer la farce, puis roulez dans le sens de la longueur sans serrer l'ensemble. Préparez ainsi 6 rouleaux.
Mélangez le miel et le vinaigre dans un bol. Mettez la graisse de canard à chauffer dans une grande poêle antiadhésive. Faites-y cuire les nems durant environ 5 min, en les faisant rouler avec une spatule, pour qu'ils soient uniformément dorés et croustillants.
Servez les nems très chauds, entiers ou coupés en gros tronçons, accompagnés de la sauce au miel en coupelle.
Le bon accord : un châteauneuf-du-pape blanc (Vallée du Rhône).



Les entrées

Vite fait

SALADE GASCONNE À LA MANGUE

Facile et abordable
PRÉPARATION : 15 MIN

POUR 6 PERSONNES
250 g de mâche • 150 g de foie gras de canard mi-cuit • 120 g de magret de canard prétranché • 1 mangue • 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • 1 cuil. à café de miel d'acacia • 3 cuil. à soupe d'huile de noisette • quelques noisettes • sel • poivre

Lavez soigneusement la mâche, essorez-la. Concassez grossièrement les noisettes. Pelez la mangue, retirez la chair délicatement, en passant une lame de couteau le long du noyau. Coupez-la en petits dés. **Détaillez** le foie gras en copeaux à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude. Délayez le miel dans le vinaigre, salez et ajoutez l'huile de noisette.

Posez dans chaque assiette de service quelques feuilles de mâche et des dés de mangue, ajoutez les lamelles de magret et les copeaux de foie gras, nappez de vinaigrette. Poivrez, parsemez de noisettes concassées et servez aussitôt.

Le conseil de CVF : vous pouvez choisir le foie gras mi-cuit soit en terrine, soit sous vide ou encore, présenté en coque ou en cylindre.
Ce dernier conditionnement a l'avantage de donner de belles tranches régulières et dépourvues de graisse.

Le bon accord : un jurançon sec (vin blanc du Sud-Ouest).



Les entrées

Petit budget

AUMÔNIÈRES AU BOUDIN BLANC

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 25 MIN

POUR 8 PERSONNES
8 feuilles de brick • 4 boudins blancs • 4 pommes Granny-Smith • 80 g de beurre • sel • poivre

Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Pelez les pommes, éliminez le cœur et les pépins. Détaillez la chair en petits dés et faites-les revenir à la poêle dans 30 g de beurre, à feu doux, en les salant. Lorsqu'ils sont tendres, égouttez-les et réservez-les.

Ajoutez 20 g de beurre dans la poêle et faites-y revenir les boudins, en les retournant de tous côtés. Égouttez-les puis coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur.

Étalez une feuille de brick, disposez les dés de pomme au centre, posez des rondelles de boudin, salez et poivrez. Refermez la feuille en forme d'aumônière, attachez-la avec de la ficelle de cuisine, écartez les pans en forme de corolle sur le dessus. Recommencez la même opération avec les autres feuilles de brick.

Faites fondre le reste de beurre à feu doux dans une petite casserole puis badigeonnez-en les aumônières. Disposez-les sur la tôle du four, garnie de papier sulfurisé, et enfournez pour 10 min. Si les bricks colorent trop vite, protégez-les avec une feuille d'aluminium. Servez dès la sortie du four.

Le conseil de CVF : pour varier, vous pouvez mélanger des tranches de boudin blanc et de boudin noir.

Le bon accord : un côtes-de-gascogne blanc (Sud-Ouest).



Les entrées

Petit budget

RILLETTES DE CANARD AUX CÈPES

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 2 H 15
RÉFRIGÉRATION : 24 H

POUR 8 PERSONNES
3 magrets de canard • 200 g de lardons fumés • 50 g de cèpes séchés • 1 cuil. à café de romarin séché • 4 brins de thym • 2 feuilles de laurier • sel • poivre du moulin

Posez les magrets dans une cocotte à fond épais, côté peau sur le fond. Ajoutez les lardons, le romarin, le thym et le laurier puis couvrez d'eau. Salez, poivrez et portez à ébullition. Laissez frémir pendant 1 h 30. Retirez les magrets de la cocotte (ne la videz pas de son bouillon). Laissez-les tiédir puis débarrassez-les de leur peau et coupez la chair en gros morceaux. Rincez rapidement les cèpes sous un filet d'eau froide. Épongez-les dans du papier absorbant.
Remettez les morceaux de magret dans la cocotte, ajoutez les cèpes. Laissez réduire à feu doux jusqu'à dessèchement (environ 45 min).
Sortez la viande et hachez-la au couteau. Rectifiez l'assaisonnement puis laissez refroidir dans une terrine. Réservez les rillettes au frais pendant au moins 24 h avant de les servir (dégustez-les dans les 4 jours). Présentez-les avec du pain de campagne toasté.
Le bon accord : un bergerac rouge (Sud-Ouest).



Les entrées

Petit budget

CRÈME DE COCOS AU FOIE GRAS

Facile et abordable
TREMPAGE : 12 H
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 2 H

POUR 6 PERSONNES
300 g de haricots blancs secs (type cocos) • 300 g de foie gras cru • 1 bouquet garni • 2 tablettes de bouillon de volaille • 15 cl de crème liquide • 3 brins de cerfeuil • sel • poivre

Mettez les haricots à tremper pendant 12 h dans une grande quantité d'eau froide. Au bout de ce temps, égouttez-les et mettez-les dans un faitout avec 2 litres d'eau froide. Ajoutez le bouquet garni. Portez à ébullition, écumez puis laissez frémir 2 h. Salez à mi-cuisson.
Préparez du bouillon dans une grande casserole, en diluant les tablettes dans 1,5 litre d'eau très chaude. Égouttez les haricots, retirez le bouquet garni, versez-les dans la casserole de bouillon, ajoutez la crème liquide et poivrez. Mixez avec un mixeur-plongeur pour obtenir une texture crémeuse, puis maintenez au chaud sur feu très doux. Détaillez le foie gras en cubes, faites-les cuire 1 min à feu vif, dans une poêle antiadhésive.
Répartissez la crème de cocos bien chaude dans des assiettes creuses ou des bols. Disposez dessus les dés de foie gras poêlés et décorez de pluches de cerfeuil. Servez aussitôt.
Le conseil de CVF : pour une préparation plus rapide, vous pouvez utiliser des haricots blancs au naturel, en boîte. Égouttez-les avant de les verser dans le bouillon.
Le bon accord : un pessac-léognan blanc (Bordeaux).



Les plats

Prestigieux

SAINT-JACQUES AUX TRUFFES

Assez cher mais facile
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 45 MIN

POUR 6 PERSONNES
24 grosses noix de saint-jacques sans corail • 1 truffe (environ 50 g) • 40 g de beurre • 6 brins de ciboulette • sel • poivre du moulin
Pour la sauce : **300 g de moules • 4 champignons de Paris • 2 échalotes • 20 cl de crème liquide • 20 g de beurre • 15 cl de vin blanc sec**

Préparez la sauce : lavez puis grattez les moules. Pelez et hachez les échalotes, nettoyez et hachez les champignons. Faites-les revenir au beurre avec les échalotes dans une grande casserole, en les laissant blondir légèrement. Ensuite, ajoutez les moules, mouillez avec le vin blanc et laissez cuire durant 10 min à couvert, jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes.
Décoquillez les moules et remettez-les dans la casserole avec la crème liquide. Mixez avec un mixeur-plongeur pour obtenir une sauce onctueuse. Filtrez, rectifiez l'assaisonnement et réservez dans la casserole, sur feu très doux.
Détaillez la truffe en lamelles, ciselez la ciboulette. Faites chauffer les 40 g de beurre dans une poêle et saisissez-y les saint-jacques à feu vif, environ 1 min 30 par face. Salez et poivrez.
Mixez de nouveau la sauce quelques secondes pour qu'elle soit bien mousseuse. Disposez rapidement les saint-jacques dans les assiettes de service préchauffées, parsemez de lamelles de truffe et de ciboulette, entourez de sauce. Servez aussitôt.
Le conseil de CVF : pour accompagner ces coquilles Saint-Jacques, vous pouvez poêler 600 g de champignons de Paris, nettoyés et émincés, avec 20 g de beurre.
Le bon accord : un savigny-lès-beaune Premier Cru blanc (Bourgogne).



Les plats

Prestigieux

LANGOUSTES NEWBURG

Un peu cher mais assez facile
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 45 MIN

POUR 6 PERSONNES
6 queues de langoustes surgelées • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 1 bulbe de fenouil • 3 tomates • 1 cuil. à soupe de concentré de tomates • 20 cl de xérès • 3 cuil. à soupe de fumet de poisson en poudre • 2 cuil. à soupe de crème épaisse • 10 cl d'huile d'olive • 50 g de beurre • 3 brins de basilic • sel • poivre

Diluez 1 cuillerée à soupe de fumet dans 50 cl d'eau bouillante, réservez. Retirez les grosses côtes du fenouil, lavez-le et coupez-le en petits dés. Lavez les tomates, détaillez-les également en dés.
Pelez et hachez l'ail et les échalotes. Faites-les blondir dans une sauteuse avec l'huile et le beurre. Ajoutez les dés de fenouil et de tomate, laissez mijoter 10 min puis versez le concentré de tomates ainsi que le xérès. Faites réduire presque complètement à feu vif. Ajoutez le fumet réservé et laissez mijoter à couvert 30 min.
Portez 2 litres d'eau à ébullition avec le reste de fumet en poudre, plongez-y les queues de langoustes surgelées et comptez 12 min de cuisson à la reprise de l'ébullition. Égouttez et rafraîchissez-les à l'eau froide, décortiquez-les, à l'aide de ciseaux. Coupez-les en rondelles épaisses.
Mixez le contenu de la sauteuse au mixeur-plongeur et filtrez cette sauce dans une passoire fine. Reversez-la dans la sauteuse, ajoutez la crème, puis les rondelles de langouste, salez et poivrez. Réchauffez 3 min à feu doux, tout en mélangeant délicatement.
Transférez le contenu de la sauteuse dans le plat de service préchauffé, parsemez de basilic ciselé et servez, accompagné d'une purée de pommes de terre aux truffes.
Le bon accord : un bergerac-sec blanc (Sud-Ouest).



Prestigieux

POULARDE À LA CRÈME DE FOIE GRAS

Un peu cher mais facile
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 45 MIN

POUR 6 PERSONNES
1 poularde d'environ 1,8 kg • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 1/2 citron • 10 cl de vin blanc • 2 cuil. à soupe de farine • 150 g de beurre • 1 clou de girofle • thym • laurier • sel • poivre
Pour la crème de foie gras : **200 g de bloc de foie gras • 2 jaunes d'œufs • 30 cl de crème liquide**

Demandez à votre volailler de découper la poularde : pilons et hauts de cuisses séparés, ailes coupées en deux (filets et ailerons).
Pelez l'ail et l'oignon, piquez ce dernier du clou de girofle. Faites colorer les morceaux de poularde dans 120 g de beurre, à feu vif, dans une grande sauteuse. Salez et poivrez, ajoutez l'oignon, l'ail, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier et 30 g de beurre.
Saupoudrez de farine et laissez blondir. Mouillez avec le vin blanc et de l'eau, juste à hauteur. Portez à ébullition en remuant, puis baissez le feu et faites cuire à couvert environ 30 min (en tenant compte de la grosseur des morceaux).
Préparez la crème de foie gras : dans le bol d'un mixeur, mettez la crème liquide, les jaunes d'œufs et le foie gras coupé en dés. Mixez pour obtenir une sauce onctueuse et réservez.
Retirez les morceaux de poularde de la cocotte et mettez-les dans une sauteuse propre. Versez dessus la sauce de cuisson en la filtrant au travers d'une passoire fine et remettez à chauffer.
Versez la crème de foie gras en filet, sans cesser de remuer et sans faire bouillir. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez un trait de jus de citron. Servez aussitôt dans un grand plat préchauffé, accompagné de riz blanc et de riz sauvage.
Le bon accord : un montagny Premier Cru (vin blanc de Bourgogne).



Les plats

Prestigieux

RIS DE VEAU AUX MORILLES, JUS AU PORTO

Un peu cher mais facile
PRÉPARATION : 20 MIN
ATTENTE : 1 H
CUISSON : 30 MIN

POUR 6 PERSONNES
900 g de ris de veau • 100 g de morilles séchées • 20 cl de porto • 10 cl de jus de truffe (en boîte) • 10 cl de crème liquide • 100 g de beurre • 2 cuil. à soupe de fond de veau en poudre • sel • poivre du moulin

Plongez les ris de veau dans une grande jatte d'eau froide pour les faire dégorger pendant 1 h. Dans le même temps, faites réhydrater les morilles dans un saladier d'eau tiède 30 min. Puis égouttez-les, remettez-les à tremper dans de l'eau propre, brassez-les, changez l'eau de nouveau. Renouvelez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de dépôt au fond du saladier. Égouttez et épongez-les.
Mettez les ris de veau dans une casserole, couvrez d'eau froide et portez à ébullition. Au premier bouillon, égouttez-les et rafraîchissez-les sous l'eau froide. Retirez la membrane qui les recouvre et tranchez-les en 6 escalopes de 1 cm d'épaisseur. Salez et poivrez.
Versez le porto dans une casserole et faites-le réduire à feu vif jusqu'à ce qu'il ait une consistance sirupeuse. Ajoutez le jus de truffe et le fond de veau dilué dans 10 cl d'eau chaude. Mélangez et laissez frissonner 10 min sur feu doux. Pendant ce temps, faites cuire les morilles dans une sauteuse avec la crème, 5 min à feu moyen. Salez et poivrez.
Faites chauffer 50 g de beurre dans une grande poêle. Saisissez-y les escalopes de ris de veau, 2 min de chaque côté. Disposez-les immédiatement dans le plat de service préchauffé, avec les morilles. Incorporez à la sauce au porto, hors du feu, le reste de beurre en parcelles, en fouettant sans cesse. Versez en saucière et présentez avec les ris de veau aux morilles.
Le bon acco[illegible] un vino-nobile-di-montepulc[illegible] (vin rouge de Toscane).



Les plats

Décontracté

CHAPON DE NOËL FARCI

Un peu cher mais facile
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 3 H

POUR 6 À 8 PERSONNES
1 chapon • 6 tablettes de bouillon de volaille • 1 bouquet garni
Pour la farce : **1 boudin blanc truffé • 100 g de foie gras de canard mi-cuit • 500 g d'épaule de veau • 500 g de poitrine de veau • 1 truffe • 1 œuf • sel • poivre**
Pour accompagner : **1 boule de céleri-rave • 1 kg de pommes de terre • 1 l de lait • 30 cl de crème liquide • 20 g de beurre • 2 gousses d'ail • noix muscade**

Faites hacher l'épaule et la poitrine par le boucher. Ôtez la peau du boudin, mélangez sa chair avec le foie gras et le veau haché, l'œuf, la truffe (brossée et émincée), du sel et du poivre. Garnissez le chapon de cette farce puis cousez-le avec du fil de cuisine.
Portez à ébullition 3 litres d'eau dans un grand faitout, avec les tablettes émiettées et le bouquet garni. Faites-y pocher le chapon 30 min. Pendant ce temps, pelez les pommes de terre et le céleri, émincez-les. Portez le lait à ébullition et jetez-y les légumes. Baissez le feu et faites cuire 10 min à petits frémissements. Préchauffez le four à th. 7 (210 °C).
Égouttez les légumes. Faites réduire le lait de moitié à feu vif. Salez, poivrez, parfumez de muscade râpée. Versez la crème liquide, remettez les légumes et réservez.
Sortez le chapon du faitout. Mettez-le dans un plat à four avec 2 ou 3 louches de bouillon de cuisson, salez et poivrez. Baissez le thermostat à 6 (180 °C) et enfournez pour 2 h à 2 h 30, suivant le poids, en arrosant souvent le chapon de jus de cuisson.
1 h 30 avant la fin de la cuisson, frottez un plat à gratin avec les gousses d'ail fendues en deux puis beurrez-le. Garnissez-le de pommes de terre et de céleri, avec le lait et la crème. Faites cuire au four durant 1h 30. Servez le chapon découpé, accompagné de la farce et du gâteau de légumes.
Le bon accord : un saint-estèphe (vin rouge de Bordeaux).



Les plats

Décontracté

BROCHETTES DE CERF ET POLENTA AU LAIT D'AMANDES

Facile et abordable
PRÉPARATION : 30 MIN
ATTENTE : 30 MIN
CUISSON : 35 MIN

POUR 4 PERSONNES
600 g de rôti de cerf de Nouvelle-Zélande (décongelé) • 300 g de polenta • 2 oranges bio • 2 cuil. à soupe de miel liquide • 3 cuil. à soupe de sauce soja • 100 g de poudre d'amandes • 50 g de sucre • 50 cl de lait • 30 g de beurre • sel • poivre du moulin

Lavez et épongez les oranges. Prélevez leur zeste en larges bandes à l'aide d'un couteau économe puis pressez-en une. Détaillez le rôti de cerf en cubes. Mélangez la sauce soja, le miel et le jus d'orange dans un saladier. Ajoutez les cubes de viande, remuez bien et laissez mariner 30 min.
Pendant ce temps, portez à ébullition le lait et la poudre d'amandes. Éteignez le feu, couvrez et laissez infuser durant 30 min. Coupez les bandes de zestes en carrés et mettez-les dans une casserole avec le sucre et 30 cl d'eau. Laissez-les confire dans le sirop frémissant pendant 15 min, puis égouttez-les.
Confectionnez des brochettes en intercalant la viande égouttée et les carrés de zeste confits. Mettez-les à dorer sous le gril du four durant 8 à 10 min, en les retournant souvent.
Préparez la polenta : filtrez le lait d'amandes et mesurez-le dans un verre doseur. Versez-le dans une casserole, ajoutez de l'eau pour obtenir 1 litre de liquide. Salez et portez à ébullition. Jetez la polenta dans la casserole, baissez le feu et laissez-la cuire, en remuant jusqu'à ce qu'elle ait absorbé tout le liquide. Salez, poivrez, ajoutez le beurre et mélangez.
Servez très chaud avec les brochettes de cerf, salées et poivrées au dernier moment.
Le bon accord : un fronsac (vin rouge de Bordeaux).



Décontracté

TURBOT GRILLÉ AUX ZESTES D'AGRUMES

Un peu cher mais facile
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 50 MIN

POUR 6 PERSONNES
6 tronçons de turbot sans peau de 200 g chacun • 1 orange bio • 2 citrons bio (1 vert et 1 jaune) • 30 g de sucre • 2 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès • 50 g de beurre • 10 cl d'huile d'olive • sel • poivre
Pour la purée : **1,2 kg de pommes de terre (bintje) • 100 g de beurre • 20 cl de crème liquide • 6 cuil. à soupe d'herbes hachées (cerfeuil, estragon, ciboulette, coriandre)**

Épluchez les pommes de terre, lavez-les et faites-les cuire à l'eau bouillante salée 25 min. Brossez les agrumes sous l'eau chaude, épongez-les et prélevez leurs zestes. Faites-les blanchir 3 min à l'eau bouillante puis égouttez-les sur du papier absorbant. Pressez les agrumes.
Faites revenir les zestes dans une poêle, avec 10 g de beurre. Ajoutez le sucre et laissez caraméliser. Mouillez alors avec le vinaigre et le jus d'agrumes, salez, poivrez et laissez réduire de moitié. Retirez la poêle du feu, laissez tiédir son contenu puis ajoutez l'huile et mélangez. Dans une autre poêle, faites cuire les tronçons de turbot dans le reste de beurre, 10 min de chaque côté.
Égouttez les pommes de terre, écrasez-les au presse-purée, en incorporant le beurre en parcelles et la crème. Salez et poivrez, ajoutez les herbes.
Servez les tronçons de turbot nappés de sauce aux zestes et accompagnés de purée.
Le bon accord : un chablis Premier Cru (vin blanc de Bourgogne).



Les plats

Original

TURBOT POCHÉ À LA VANILLE, RISOTTO AUX MORILLES

Un peu délicat et un peu cher
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 35 MIN

POUR 4 PERSONNES
4 tronçons de turbot sans la peau • 1 l de lait • 2 gousses de vanille • 1 feuille de laurier
Pour le risotto : **300 g de riz arborio • 30 g de morilles déshydratées • 3 tablettes de bouillon de volaille • 10 cl de vin blanc sec • 1 oignon • 100 g de beurre • 1 dosette de safran • 50 g de parmesan râpé • sel • poivre**

Réhydratez les morilles dans un bol d'eau tiède. Fendez les gousses de vanille, grattez leurs graines au-dessus d'une casserole, mettez également les gousses dans la casserole, ajoutez la feuille de laurier, versez le lait. Portez à ébullition. Éteignez le feu, couvrez et laissez infuser 15 min.
Préparez le risotto : pelez et hachez finement l'oignon. Diluez les tablettes émiettées dans 1,2 litre d'eau bouillante. Faites revenir l'oignon dans 25 g de beurre, dans une cocotte à fond épais. Dès qu'il blondit, versez le riz et mélangez jusqu'à ce que les grains soient translucides. Versez alors le vin et remuez jusqu'à ce qu'il soit évaporé. Mouillez avec le bouillon chaud, ajoutez le safran et couvrez. Laissez cuire de 18 à 20 min.
Égouttez les morilles, rincez-les rapidement sous un filet d'eau et épongez-les dans du papier absorbant. Ajoutez-les dans la casserole 5 min avant la fin de la cuisson du risotto.
Retirez les gousses de vanille et le laurier du lait. Remettez la casserole sur le feu et portez à frémissement. Écumez, puis faites-y pocher les tronçons de turbot pendant 3 à 4 min.
Rectifiez l'assaisonnement du risotto, ajoutez le reste de beurre froid et le parmesan râpé, sans mélanger. Éteignez le feu, couvrez, laissez reposer 1 à 2 min puis remuez rapidement. Servez les tranches de turbot sur des assiettes préchauffées avec une louche de risotto posée à côté.
Le bon accord : un châteauneuf-du-pape blanc (Vallée du Rhône).



Les plats

Original

RÂBLES DE LIÈVRE AUX ÉPICES, CRÈME DE SAUTERNES

Un peu délicat mais abordable
PRÉPARATION : 40 MIN
ATTENTE : 30 MIN
CUISSON : 20 MIN

POUR 6 PERSONNES
2 râbles de lièvre • 3 pommes • 400 g de marrons au naturel • 15 cl de sauternes • 2 cuil. à soupe de baies mélangées : genièvre, coriandre et baies roses • 50 g de sucre • 1/2 tablette de bouillon de volaille • 1 cuil. à café de jus de citron • 4 brins de thym • 10 cl de crème • 100 g de beurre • 3 cuil. à soupe d'huile • sel • poivre

Entaillez les râbles de chaque côté de l'os et glissez-y du thym. Salez, poivrez, parsemez de baies concassées. Emballez les râbles dans du film alimentaire et placez 30 min au frais.
Préchauffez le four à th. 8 (240 °C) et faites chauffer l'huile dans un plat à four quelques minutes. Déposez-y les râbles, sortis du film, parsemez de 50 g de beurre. Mettez 10 min au four, en retournant les râbles à mi-cuisson et en arrosant 3 fois.
Préparez un sirop dans une sauteuse avec le sucre et 25 cl d'eau. Dès qu'il épaissit, jetez-y les marrons et roulez-les pour les glacer. Réservez.
Sortez les râbles du four et laissez-les reposer sur une assiette, sous une double feuille d'aluminium, posée sur la porte du four ouvert. Dans une poêle, faites dorer les pommes, pelées et coupées en quartiers, dans 30 g de beurre et une pincée de sel. Dès qu'elles sont tendres, égouttez-les et gardez-les au chaud avec les râbles.
Diluez la 1/2 tablette dans 15 cl d'eau bouillante. Déglacez la poêle avec ce bouillon, grattez les sucs et transvasez dans une petite casserole. Versez le sauternes, laissez réduire à feu vif de moitié. Ajoutez la crème et laissez encore réduire d'un tiers. Rectifiez l'assaisonnement, versez quelques gouttes de jus de citron et incorporez le reste de beurre en fouettant. Ajoutez le sang écoulé des râbles pendant leur repos et fouettez.
Présentez les râbles tranchés, avec les pommes et les marrons, et nappés de sauce.
Le bon accord : un monbazillac (vin moelleux du Sud-Ouest).



Les plats

Original

CHAPON À LA CRÈME D'ORANGE

Assez facile et abordable
PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 2 H 30

POUR 8 PERSONNES
1 chapon • 4 oranges bio • 100 g de raisins secs • 2 cuil. à soupe de concentré de tomates • 15 cl de Grand Marnier • le jus de 1/2 citron • 1 cuil. à soupe de sucre • 20 cl de crème liquide • 50 g de beurre • sel • poivre

Faites macérer les raisins dans 10 cl de Grand Marnier. Préchauffez le four à th. 5 (150 °C). Posez le chapon dans un plat à four. Brossez 1 orange sous l'eau et séchez-la. Râpez son zeste, prélevez son jus et celui d'une autre orange. Mélangez le tout au reste de Grand Marnier et arrosez-en le chapon. Salez, poivrez et poudrez de sucre. Enfournez pour 2 h 30 (arrosez et tournez le chapon toutes les 15 min).
Versez la liqueur aux raisins dans une casserole puis flambez. Ajoutez le concentré de tomates, le jus des 2 oranges restantes, la crème fraîche et le beurre. Faites bouillir 3 min, en remuant. Réservez.
Sortez le chapon du four et laissez-le reposer 15 min sous une feuille d'aluminium. Puis découpez-le sur un plat et réservez-le au chaud. Jetez la graisse de cuisson, déglacez les sucs avec 10 cl d'eau et le jus de citron, en grattant avec une spatule en bois.
Ajoutez ce jus à la sauce et portez 3 min sur feu vif, en fouettant. Mettez en saucière et servez avec le chapon, accompagné d'une purée de pois cassés et de quartiers d'orange pelés à vif.
Le bon accord : un saint-émilion Grand Cru (vin rouge de Bordeaux).



Les plats

Original

PASTILLA DE CONFIT DE CANARD

Facile et abordable
PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 1 H

POUR 6 PERSONNES

4 ailes de confit de canard • 12 feuilles de brick • 2 échalotes • 1 orange bio • 6 brins de coriandre • 1 œuf • 3 cuil. à soupe de miel liquide • 80 g d'amandes mondées • 1 cuil. à café de cannelle • 1 cuil. à café de cumin • 1 cuil. à café de gingembre • 6 brins de persil plat • 100 g de beurre • sel • poivre

Pour le décor : **sucre glace et cannelle**

Lavez l'orange, prélevez le zeste en filaments, ébouillantez-le 5 min puis égouttez-le sur du papier absorbant. Pressez l'orange, filtrez le jus. Pelez et hachez les échalotes. Retirez le maximum de gras autour des ailes de canard et faites-les revenir 15 min à la poêle avec les échalotes.

Égouttez le canard, réservez-le. À sa place, versez dans la poêle le jus d'orange et le miel. Sur feu doux, ajoutez l'œuf battu, en remuant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Incorporez ensuite les zestes et les fines herbes ciselées. Réservez.

Grillez légèrement les amandes à sec dans une poêle, concassez-les et mélangez-les aux épices. Désossez les ailes, retirez la peau et émincez la chair en lanières.

Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Badigeonnez les bricks de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Beurrez un moule à manqué, posez-le sur la lèchefrite, tapissez-le de 3 feuilles de brick. Répartissez 1/3 des amandes aux épices, arrosez de crème aux œufs, étalez une couche de confit et recouvrez de 3 feuilles de brick. Continuez ainsi le montage en terminant par 3 feuilles de brick. Enfournez pour 15 min.

Sortez le moule du four, démoulez la pastilla et posez-la sur la lèchefrite. Poursuivez la cuisson 5 min. Glissez la pastilla sur le plat de service, décorez de sucre glace et de cannelle, et servez aussitôt.

Le bon accord : un coteaux-du-languedoc rouge.



Les plats

Prêt d'avance

FEUILLETÉ DE BAR

Un peu délicat mais abordable
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 40 MIN

POUR 6 PERSONNES
1 bar de 1,5 kg • 500 g de pâte feuilletée • 250 g d'épinards frais • 2 échalotes • 1/2 bouquet de persil plat • 1/2 bouquet d'aneth • 20 g de beurre • 1 jaune d'œuf • sel • poivre
Pour la sauce : **2 jaunes d'œufs • 225 g de beurre • 1/2 citron • piment de Cayenne en poudre**

Faites lever les filets du bar par votre poissonnier. Lavez et épongez-les. Nettoyez les épinards dans plusieurs eaux. Égouttez-les puis faites-les « tomber » dans une noix de beurre à la poêle.
Préchauffez le four à th. 7 (210°C). Pelez et hachez les échalotes. Lavez, séchez et ciselez les herbes. Mélangez-en 2 cuillerées à soupe avec les échalotes et les épinards. Étalez la pâte feuilletée, coupez-la en 2 rectangles égaux. Déposez 2 filets de bar sur l'un d'entre eux, couvrez d'épinards. Posez les 2 autres filets, recouvrez du second rectangle de pâte. Soudez les bords, badigeonnez la surface d'œuf battu avec une cuillerée à soupe d'eau. Faites glisser le feuilleté sur la tôle du four humidifiée et enfournez pour 35 min.
Juste avant de servir, préparez la sauce : faites fondre le beurre. Fouettez les jaunes d'œufs avec le jus du citron et 2 cuillerées à soupe d'eau, en versant le beurre fondu en mince filet. Assaisonnez de sel et d'une pincée de piment de Cayenne. Servez cette sauce en même temps que le bar en croûte.
Le conseil de CVF : si vous préparez ce plat à l'avance, réservez-le au frais et badigeonnez la pâte feuilletée juste avant de mettre au four.
Le bon accord : un sainte-foy-bordeaux blanc.



Les plats

Prêt d'avance

TAJINE DE PIGEONS AUX DATTES

Facile et abordable
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 45 MIN

POUR 4 PERSONNES
4 pigeons prêts à cuire • 16 dattes moelleuses • 2 gousses d'ail • 1 gros oignon • 50 g de beurre • 10 cl de Grand Marnier • 1 petit bouquet de coriandre fraîche • 1 cuil. à café de cumin en poudre • 1 cuil. à café de cannelle • 1 cuil. à café de gingembre • 2 cuil. à soupe de miel • 1 cuil. à soupe de graines de sésame • sel • poivre

Dénoyautez les dattes, faites-les macérer avec le Grand Marnier dans un bol. Pelez l'oignon et l'ail. Émincez-les.
Mettez le beurre à chauffer dans une cocotte en fonte allant au four et faites-y revenir les pigeons sur toutes les faces. Salez et poivrez-les.
Retirez les pigeons quand ils sont bien dorés, et mettez à leur place l'oignon et l'ail. Faites-les revenir doucement durant 5 min environ, puis ajoutez le miel, le gingembre, la cannelle, le cumin. Remuez.
Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Remettez les pigeons dans la cocotte, versez 25 cl d'eau chaude et faites cuire 20 min à feu doux et à couvert. Ajoutez ensuite les dattes avec leur jus de macération, le bouquet de coriandre ficelé et poursuivez la cuisson au four pendant 25 min.
Au moment de servir, jetez le sésame dans une poêle antiadhésive et faites-le dorer à sec durant quelques minutes. Éliminez le bouquet de coriandre de la cocotte, dressez les pigeons et les dattes dans le plat de service préchauffé, saupoudrez de sésame et entourez de sauce. Servez aussitôt.
Le conseil de CVF : toutes les étapes de ce tagine peuvent se faire à l'avance. Saupoudrez de sésame au dernier moment.
Le bon accord : un coteaux-du-languedoc rouge.



Les plats

Prêt d'avance

CIVET DE LIÈVRE À LA FRANÇAISE

Un peu cher mais facile
PRÉPARATION : 30 MIN
MARINADE : 12 H
CUISSON : 1 H 30

Pour 6 personnes
les râbles de 2 lièvres + les foies et les cœurs • 10 cl de sang de lièvre (ou à défaut, de porc) • 100 g de lardons fumés • 30 oignons grelots • 200 g de girolles • 100 g de beurre • 3 cuil. à soupe de crème liquide • 1 gousse d'ail • 1 cuil. à café de sucre
Pour la marinade : **2 l de vin rouge corsé • 1 carotte • 1 oignon • 1 gousse d'ail • thym • laurier • persil • genièvre • sel • poivre**

Mélangez les éléments de la marinade, plongez-y les râbles et mettez au frais pour 12 h.
Au bout de ce temps, égouttez la viande. Retirez la garniture, réservez-la, et portez le vin à ébullition. Flambez puis filtrez. Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Faites fondre le beurre dans une cocotte allant au four, et mettez-y les râbles à revenir de tous côtés. Ajoutez la garniture de la marinade et laissez cuire 5 min.
Videz le contenu de la cocotte dans un saladier, dégraissez-la. Remettez les râbles et la garniture, mouillez avec le vin, couvrez. Enfournez pour 1 h 15.
Pelez les oignons. Faites-les cuire dans une casserole avec un fond d'eau, le sucre et du sel, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Nettoyez les girolles, faites-les sauter dans une poêle avec le reste de beurre et l'ail en chemise (avec la peau). Salez, poivrez. Faites sauter les lardons à sec dans une poêle.
Filtrez la sauce au-dessus d'une casserole. Mixez les foies, les cœurs, le sang et la crème, versez-les lentement dans la sauce et laissez sur feu doux pour qu'elle épaississe sans bouillir. Présentez les râbles nappés de sauce, entourés des girolles, oignons, lardons, et servez avec des pâtes fraîches.
Le conseil de CVF : vous pouvez préparer ce plat bien à l'avance, mais la confection de la sauce doit être effectuée au dernier moment.
Le bon accord : un saint-estèphe (vin rouge de Bordeaux).



Les plats

Vite fait

CURRY DE LANGOUSTE

Assez cher mais facile
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 15 MIN

POUR 6 PERSONNES
6 queues de langoustes surgelées (environ 200 g pièce) • 300 g d'oignons émincés (surgelés) • 1 boîte (1/2 format) de morceaux d'ananas • 20 cl de lait de coco (en briquette ou en boîte) • 2 yaourts (type bulgare) • 1 cuil. à soupe de poudre de curry mild • 2 cuil. à soupe d'huile • 6 brins de coriandre • sel • poivre du moulin

Plongez les queues de langoustes surgelées dans un faitout d'eau bouillante salée et comptez 12 min de cuisson dès la reprise de l'ébullition.
Pendant ce temps, égouttez l'ananas dans une passoire. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et mettez-y les oignons à fondre doucement. Au bout de 10 min, ajoutez les morceaux d'ananas et faites-les légèrement caraméliser.
Versez alors le lait de coco avec 15 cl d'eau, salez, poivrez, parfumez de curry et laissez 5 min sur feu doux. Ajoutez ensuite les yaourts et mélangez de nouveau. Réservez en maintenant sur feu très doux.
Égouttez les langoustes, passez-les sous l'eau froide et décortiquez-les (armez-vous de ciseaux). Mélangez-les à la sauce curry dans la cocotte et réchauffez-les doucement quelques minutes. Parsemez de coriandre ciselée et servez très chaud.
Le bon accord : un gewurztraminer Grand Cru (vin blanc d'Alsace).



Les plats

Vite fait

SAINT-JACQUES À LA COQUE

Facile et abordable
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 12 MIN

POUR 4 PERSONNES
4 grosses noix de saint-jacques ou 8 plus petites (demandez au poissonnier 4 coquilles avec leur couvercle) • 1 rouleau de pâte feuilletée • 2 petits poireaux • 1 carotte • 1 jaune d'œuf • 30 g de beurre • 1 cuil. à soupe de baies roses • 1 bouquet de ciboulette • gros sel • sel fin • poivre

Préchauffez le four à th. 8 (240 °C). Rincez et épongez les noix de saint-jacques. Pelez la carotte, nettoyez les poireaux. Taillez ces légumes en tronçons fins et faites-les sauter 2 min à la poêle avec une noix de beurre.
Tapissez de gros sel un plat allant au four et calez-y les coquilles creuses. Garnissez-les avec la julienne de légumes et les noix de saint-jacques. Parsemez de ciboulette ciselée et de baies roses grossièrement concassées, salez, poivrez. Répartissez de tout petits morceaux de beurre et posez les couvercles.
Découpez 4 bandes dans la pâte feuilletée et entourez-en les coquilles à la jointure, pour les sceller. Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf battu avec une cuillerée à soupe d'eau. Enfournez pour 10 min.
Servez dès la sortie du four, accompagné de riz blanc et d'une coupelle de beurre fondu citronné.
Le bon accord : un alsace riesling Grand Cru.



Vite fait

TOURNEDOS ROSSINI

Assez cher mais facile
PRÉPARATION :10 MIN
CUISSON : 10 MIN

POUR 6 PERSONNES
6 tournedos de 130 g chacun (filet ou rumsteck) • 300 g de foie gras de canard mi-cuit • 6 tranches de pain de mie • 20 g de pelures de truffe (en boîte) • 4 cuil. à soupe de madère • 80 g de beurre • sel • poivre

Détaillez le foie gras en 6 tranches, réservez. Retirez la croûte du pain puis faites dorer les tranches dans une poêle avec 50 g de beurre. Réservez-les au chaud dans un plat de service recouvert d'une feuille d'aluminium.
Saisissez les tournedos à feu vif avec le reste de beurre dans la poêle. Comptez 2 min de cuisson par face si vous aimez la viande saignante, 3 min pour une cuisson à point. Salez et poivrez les tournedos à la fin. Posez-les sur le pain doré et surmontez chacun d'une tranche de foie gras. Couvrez d'une double feuille d'aluminium pour les maintenir au chaud.
Versez le madère dans la poêle, ajoutez les truffes et déglacez en grattant les sucs de cuisson avec une spatule en bois. Laissez réduire la sauce 1 min à feu vif, nappez-en les tournedos et servez aussitôt.
Une autre version : l'inventeur de cette recette, Gioacchino Rossini, surmontait les tournedos d'escalopes de foie gras poêlées. Dans ce cas, faites cuire 6 escalopes de foie gras frais (de 50 g) 1 min de chaque côté, dans une poêle antiadhésive. Mais attention, cette version est plus délicate, car il faut maîtriser en même temps la cuisson de la viande et celle du foie gras.
Le bon accord : un pomerol (vin rouge de Bordeaux).



Les plats

Petit budget

GRATIN DE MACARONIS À LA LANGOUSTE

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES
250 g de macaronis • 2 queues de langoustes crues (surgelées) • 2 sachets de sauce pour crustacés surgelée (type Picard) • 10 cl de crème liquide • 75 g de parmesan râpé • 20 g de beurre • sel • poivre du moulin

Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Décongelez la sauce au micro-ondes (ou plongez les sachets dans une casserole d'eau bouillante) puis réservez au chaud.
Portez à ébullition de l'eau salée dans un faitout. Jetez-y les queues de langoustes et faites-les cuire selon les instructions du sachet. Dans le même temps, faites cuire les macaronis dans une grande quantité d'eau bouillante salée (comptez de 7 à 10 min, selon les marques).
Égouttez les pâtes et mettez-les dans un saladier. Arrosez aussitôt de sauce et de crème, poivrez et mélangez. Sortez les queues de langoustes du faitout, décortiquez-les, en vous aidant de ciseaux. Coupez la chair en médaillons.
Beurrez un plat allant au four, répartissez-y les macaronis. Enfouissez les médaillons de langouste dans les pâtes, saupoudrez de parmesan et faites gratiner environ 15 min au four. Servez très chaud.
Le bon accord : un graves blanc (Bordeaux).



Les plats

Petit budget

PINTADE RÔTIE AU CURRY ET GRATIN DE BANANES

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 1 H

POUR 4 PERSONNES
1 pintade fermière • 1/2 tablette de bouillon de volaille • 1 cuil. à soupe de curry mild en poudre • 2 petits-suisses • 20 g de beurre • 1 cuil. à soupe d'huile
Pour le gratin : **50 g de mimolette extra-vieille râpée • 8 bananes frécinettes (variété de petites bananes) pas trop mûres • 50 cl de lait de coco • 1 pincée de piment de Cayenne • sel • poivre**

Choisissez une pintade sans abats. Travaillez à la fourchette les petits-suisses avec la moitié du curry. Glissez-les dans la volaille et refermez l'ouverture avec des pique-olives en bois.
Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Diluez la tablette dans 15 cl d'eau bouillante. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte, mettez-y la pintade à dorer sur toutes ses faces. Saupoudrez-la ensuite du reste de curry, versez le bouillon, salez et poivrez. Couvrez la cocotte et laissez mijoter durant 45 min, en arrosant régulièrement la pintade avec son jus.
30 min avant la fin de la cuisson, pelez les bananes et coupez-les en deux dans la longueur. Disposez les demi-bananes les unes à côté des autres dans un plat allant au four. Arrosez avec le lait de coco, salez, poivrez puis saupoudrez de piment et de mimolette râpée. Enfournez à côté de la cocotte pour 20 min de cuisson.
Pour servir, découpez la pintade, mettez le jus en saucière, et présentez avec le gratin de bananes.
Le bon accord : un arbois-pupillin blanc (vin du Jura).



Petit budget

VIENNOISES DE DINDE AU FOIE GRAS

Assez facile et bon marché
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 10 MIN

POUR 4 PERSONNES
4 escalopes de dinde, larges et fines • 4 escalopes de foie gras cru décongelées (type Picard) • 2 œufs • 50 g de farine • 30 g de poudre d'amandes • 30 g de chapelure • 70 g de beurre • sel • poivre du moulin

Étalez les escalopes de dinde sur le plan de travail. Posez une tranche de foie gras sur chacune. Salez et poivrez. Repliez les escalopes de façon à enfermer le foie et maintenez avec un pique-olive en bois.
Dispersez la farine dans une assiette creuse. Cassez les œufs dans une autre assiette et battez-les légèrement à la fourchette. Salez et poivrez. Dans une troisième assiette, mélangez intimement la poudre d'amandes et la chapelure.
Faites chauffer le beurre dans une grande poêle antiadhésive. Passez rapidement les escalopes dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans le mélange de chapelure et d'amandes. Saisissez-les dans le beurre chaud, 2 min par face, à feu vif. Poursuivez ensuite la cuisson à feu doux, 3 min de chaque côté. Servez les escalopes très chaudes, en retirant les pique-olives.
Le conseil de CVF : vous pouvez accompagner ces escalopes panées d'une purée de petits pois. Faites-les cuire dans un bouillon puis mixez-les avec de la crème épaisse. Ou encore, de salsifis (surgelés) cuits à la vapeur puis revenus au beurre.
Le bon accord : un pouilly-fuissé (vin blanc de Bourgogne).



Les desserts

Prestigieux

BAVAROIS AU CARAMEL ET PAIN D'ÉPICE

Un peu délicat mais bon marché
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 15 MIN
RÉFRIGÉRATION : 12 H

POUR 6 À 8 PERSONNES
200 g de sucre • 1 l de lait entier • 10 jaunes d'œufs • 8 feuilles de gélatine (8 x 2 g) • 6 tranches de pain d'épice • 30 cl de crème liquide très froide

Préparez un caramel ambré dans une casserole avec 120 g de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau. Versez le lait (protégez-vous des projections avec un couvercle), remuez et laissez sur feu doux.
Fouettez les jaunes d'œufs et le reste de sucre dans une jatte jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait au caramel dessus, en mince filet et en remuant. Reversez dans la casserole et faites cuire sur feu très doux, sans cesser de remuer, durant 10 min (la crème doit napper la cuillère).
Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Essorez-la et incorporez-la dans la crème chaude, hors du feu.
Retirez la croûte du pain d'épice et mixez-le finement. Incorporez-le au mélange précédent (réservez un peu de cette poudre pour le décor) et laissez refroidir.
Fouettez la crème liquide très froide en chantilly. Mélangez-la à la crème au pain d'épice. Tapissez un saladier à fond rond avec un film alimentaire. Versez-y la préparation et réservez au frais 12 h.
Juste avant de servir, démoulez délicatement le bavarois sur un plat et parsemez la poudre de pain d'épice réservée. Vous pouvez également le décorer de noisettes trempées dans un caramel.
Le bon accord : un champagne.



Les desserts

Prestigieux

TARTE AUX POIRES ET AUX MARRONS

Un peu délicat mais bon marché
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 1 H

POUR 4 PERSONNES
1 rouleau de pâte brisée • 3 feuilles de filo • 4 poires mûres • 180 g de marrons au naturel • 60 g de purée de marrons • 60 g de crème de marrons • 20 cl de lait entier • 15 cl de crème liquide • 50 g de sucre en poudre • 3 œufs • 10 cl de whisky • 1/2 citron • 20 g de beurre (pour le moule) • sucre glace

Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré. Couvrez le fond de tarte de papier sulfurisé et de haricots secs puis enfournez pour 20 min de cuisson à blanc.
Sortez la tarte, sans éteindre le four. Retirez les haricots et le papier. Dans un saladier, versez la purée et la crème de marrons. Fouettez. Ajoutez le lait, la crème liquide, le sucre en poudre et fouettez de nouveau. Incorporez les œufs un par un, puis le whisky.
Pressez le 1/2 citron. Pelez les poires, éliminez le cœur et les pépins. Détaillez la chair en petits dés et arrosez-les de jus de citron. Cassez les marrons en morceaux et posez-les avec les dés de poires sur le fond de tarte. Versez la crème aux marrons. Enfournez pour 35 à 40 min.
Retirez la tarte du four, sans arrêter le four, et laissez-la refroidir avant de la démouler. Montez le four à th. 8 (240 °C). Posez une feuille de filo dans le moule à tarte vide (elle doit avoir la taille de la tarte), en la froissant. Faites de même avec les autres feuilles, en les superposant. Appuyez légèrement, saupoudrez de sucre glace et mettez à dorer au four durant 5 min. Sortez-les délicatement et laissez refroidir.
Pour servir, posez les feuilles de filo sur la tarte et saupoudrez d'un nuage de sucre glace.
Le bon accord : une poire william.



Les desserts

Prestigieux

VACHERIN À L'ORANGE

Un peu délicat mais abordable
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 2 H
RÉFRIGÉRATION : 12 H + 12 H

POUR 6-8 PERSONNES
1 coque de meringue commandée chez le pâtissier • 2 oranges bio • 400 g de sucre en poudre • 6 feuilles de gélatine (6 x 2 g) • 6 jaunes d'œufs • 1 gousse de vanille • 50 cl de lait • 40 g de Maïzena • 20 cl de crème liquide très froide • 6 cuil. à soupe de Grand Marnier

Préparez un sirop dans une sauteuse avec 50 cl d'eau et 250 g de sucre (comptez 5 min de cuisson). Brossez les oranges sous l'eau chaude, essuyez-les et coupez-les en rondelles. Faites-les cuire dans le sirop 2 h à feu très doux.
Pendant ce temps, fendez la gousse de vanille et grattez ses graines au-dessus d'une casserole. Versez le lait et faites chauffer. Fouettez les jaunes d'œufs et le reste de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la Maïzena, puis le lait chaud en filet, et mélangez sans faire mousser.
Reversez dans la casserole et faites cuire en fouettant, jusqu'à ce que la crème se détache des bords. Versez-la dans une jatte, laissez refroidir, couvrez de film alimentaire et réservez-la au frais. Une fois les oranges cuites, laissez-les 12 h dans le sirop.
Au bout de ce temps, faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Montez la crème liquide très froide en chantilly. Faites tiédir le Grand Marnier et diluez-y la gélatine essorée. Mélangez à la crème pâtissière en fouettant, puis incorporez délicatement la chantilly. Égouttez les rondelles d'orange, mixez-les (réservez-en 3 pour le décor) et ajoutez-les à la crème. Versez dans la coque de meringue et couvrez de film alimentaire. Placez dans le réfrigérateur pour 12 h.
Sortez le vacherin 30 min avant de le déguster, décorez avec les rondelles d'oranges confites.
Le bon accord : un pacherenc-du-vic-bilh (vin moelleux du Sud-Ouest).



Les desserts

Décontracté

CRÈME D'AMANDES AUX GRIOTTES

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 20 MIN

POUR 6 À 8 PERSONNES
300 g de griottes décongelées (type Picard) • 250 g de mascarpone • 80 g de poudre d'amandes • 50 g de sucre • 1 œuf • 6 ou 8 palets bretons • 15 g de beurre • 30 g de sucre glace

Égouttez bien les cerises décongelées. Préchauffez le four à th. 5-6 (160 °C) et sortez la plaque du four. Beurrez 6 ou 8 ramequins, posez-les sur la plaque.
Fouettez le mascarpone et le sucre dans un saladier, ajoutez la poudre d'amandes et l'œuf entier. Remuez avec un fouet à main jusqu'à obtention d'une crème lisse.
Déposez 1 palet dans chaque ramequin, répartissez la crème dessus, sans aller jusqu'en haut. Posez dessus les cerises égouttées, saupoudrez de sucre glace et enfournez pour 20 min environ. Servez tiède.
Les conseils de CVF : vous pouvez poser, au dernier moment, une boule de glace, vanille ou calisson, sur les crèmes. Si vous aimez la cannelle, vous pouvez remplacer les palets par des spéculoos émiettés.
Le bon accord : un porto ruby.



Les desserts

Décontracté

GÂTEAU MOUSSEUX À LA VANILLE SUR LIT DE COOKIE

Un peu délicat mais bon marché
PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 20 MIN
RÉFRIGÉRATION : 20 MIN + 12 H

POUR 6 À 8 PERSONNES
Pour le biscuit : **125 g de beurre + 1 noix • 160 g de farine • 125 g de sucre • 60 g de noix de pécan • 1 œuf**
Pour la crème : **25 cl de lait • 2 gousses de vanille • 2 cuil. à soupe de vanille liquide • 5 œufs • 180 g de sucre • 1 cuil. à soupe de Maïzena • 5 feuilles de gélatine (5 x 2 g)**

Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Beurrez un moule rond à bord amovible. Préparez le biscuit : dans le bol d'un robot, mixez le beurre, le sucre, la farine et les noix de pécan. Ajoutez l'œuf entier et mixez par à-coups pour former une boule. Mettez au frais 20 min, puis étalez la pâte du bout des doigts dans le moule et faites cuire au four 20 min environ. Laissez refroidir dans le moule.
Préparez la crème : faites chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues dans la longueur et grattées. Couvrez et laissez infuser 10 min hors du feu. Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la Maïzena puis versez le lait chaud, en ôtant la vanille. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir quelques minutes sur feu doux, en remuant au fouet à main. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et la vanille liquide. Laissez refroidir.
Battez les blancs en neige ferme, en ajoutant le reste du sucre en pluie à la fin, et continuez de fouetter jusqu'à ce que les blancs soient bien brillants. Mélangez avec la crème refroidie, versez sur le biscuit et réservez au moins 12 h au frais.
Pour démouler, glissez la lame d'un couteau tout autour de la mousse avant d'ouvrir le bord du moule. Ensuite, faites glisser le gâteau sur un plat.
Le bon accord : un gaillac doux (vin moelleux du Sud-Ouest).



Les desserts

Décontracté

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 35 MIN

POUR 6 PERSONNES

75 cl de glace à la vanille • 200 g de chocolat noir amer • 15 cl de crème liquide • 10 g de beurre • 75 g d'amandes effilées

Pour la pâte à choux : **150 g de farine • 4 œufs moyens • 75 g de beurre • 1 cuil. à soupe de sucre en poudre • sel**

Préparez la pâte à choux : dans une casserole, faites bouillir 25 cl d'eau avec le beurre en parcelles, le sucre et une pincée de sel. À l'ébullition, jetez la farine tamisée dans la casserole, éteignez le feu et remuez vivement à la spatule pour former une boule qui se détache bien des parois de la casserole. Ajoutez les œufs un par un, en remuant à chaque fois pour bien les incorporer avant d'ajouter le suivant.

Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Tapissez de papier sulfurisé la plaque du four. Dressez-y des choux avec une poche à douille (ou deux cuillères à soupe), en les espaçant bien. Procédez en deux fois, si nécessaire. Faites cuire au four environ 15 min, jusqu'à ce que les choux soient gonflés et bien dorés.

Sortez les choux du four et laissez-les refroidir sur une grille. Pendant ce temps, faites dorer les amandes à sec dans une poêle antiadhésive, puis réservez-les.

Au moment de servir, découpez un chapeau aux choux avec des ciseaux. Cassez le chocolat en morceaux faites-le ramollir dans un saladier au bain-marie. Portez la crème à ébullition, versez-la sur le chocolat en remuant, puis ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce que la sauce soit lisse et brillante.

Garnissez les choux de glace, remettez les chapeaux. Disposez-les par 3 ou 4 sur les assiettes de service. Nappez de sauce au chocolat chaude, décorez d'amandes et servez aussitôt.

Le bon accord : une blanquette-de-limoux (vin blanc effervescent du Languedoc).



Les desserts

Original

PETITS POTS DE CRÈMES À LA VIOLETTE ET À LA ROSE

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 30 MIN
RÉFRIGÉRATION : 1 H

POUR 12 RAMEQUINS ENVIRON
50 cl de lait • 20 cl de crème liquide • 7 jaunes d'œufs • 140 g de sucre • 2 cuil. à soupe de sirop de rose (type Monin, en supermarché) • 2 cuil. à soupe de sirop de violette (type Monin) • colorant alimentaire rouge (type Vahiné) • quelques grains de sucre violet (en épicerie fine)

Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Préparez le bain-marie en versant de l'eau dans un plat à four pouvant contenir 12 ramequins jusqu'aux 3/4 de sa hauteur. Posez les ramequins dans le plat.
Faites chauffer sur feu doux le lait avec la crème. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre au fouet à main, sans faire mousser. Incorporez délicatement à ce mélange le lait et la crème, en filet, en veillant toujours à ne pas faire mousser.
Répartissez la crème dans deux récipients. Versez dans l'un le sirop de rose et 1 goutte de colorant, et dans l'autre, le sirop de violette. Mélangez. Répartissez la crème à la rose dans 6 ramequins et celle à la violette dans les 6 autres. Faites cuire au bain-marie dans le four pendant 30 min.
Sortez le plat du four, retirez les ramequins. Laissez refroidir puis placez au frais, 1 h au moins. Pour servir, décorez les crèmes à la violette de grains de sucre coloré.
Le conseil de CVF : vous pouvez changer de parfum, selon votre goût. Extrait de café, graines noires contenues dans une gousse de vanille, poudre de pralin, feront trois autres versions de crèmes.
Le bon accord : un champagne rosé.



Les desserts

Original

BÛCHE ROSE AUX LYCHEES

Un peu délicat mais bon marché
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 10 MIN
RÉFRIGÉRATION : 12 H

POUR 6 À 8 PERSONNES

4 œufs • 100 g de sucre • 60 g de farine • 60 g de fécule • 20 g de beurre fondu • 10 cl de sirop de canne à sucre • 3 cuil. à soupe d'eau de rose

Pour la crème : **250 g de beurre mou • 125 g de sucre glace • 10 lychees • colorant alimentaire rouge**

Pour le décor : **30 g de sucre glace • pétales de roses cristallisés • boules blanches en sucre**

Préchauffez le four à th. 7 (210°C). Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine et la fécule tamisées. Battez les blancs en neige ferme, incorporez-les à la préparation précédente avec le beurre fondu, en soulevant avec une spatule souple.

Tapissez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Étalez-y la pâte en un rectangle de 30x40cm et enfournez pour 8 à 10 min. Déposez aussitôt le biscuit sur un linge propre et humide. Retirez le papier, recouvrez d'un autre torchon propre et humide et réservez.

Préparez la crème : mixez le beurre mou en parcelles avec le sucre glace, ajoutez quelques gouttes de colorant. Pelez et dénoyautez les lychees, coupez-les en tout petits dés, égouttez-les sur du papier absorbant et mélangez-les à la moitié de la crème rose.

Découvrez le biscuit et badigeonnez-le de sirop et d'eau de rose mélangés. Étalez la crème aux lychees et roulez-le sur lui-même. Coupez les extrémités irrégulières. Posez la bûche sur un plat et recouvrez-la de crème rose. Protégez-la avec un film alimentaire et mettez au frais pour au moins 12 h.

Au moment de servir, poudrez de sucre glace et décorez de pétales et de boules en sucre.

Le bon accord : un champagne demi-sec.



Les desserts

Original

MACARONS AUX FRAMBOISES GIVRÉES

Facile et abordable
PRÉPARATION : 10 MIN
RÉFRIGÉRATION : 1 H

POUR 6 PERSONNES
6 gros macarons framboise • 250 g de mascarpone • 500 g de framboises surgelées • 30 cl de coulis de framboise (surgelé) • 1/2 litre de crème glacée au nougat • 9 cuil. à soupe de crème de cassis • 3 cuil. à soupe de sucre glace • colorant alimentaire rouge

Fouettez vigoureusement le mascarpone avec 6 cuillerées à soupe de crème de cassis. Ajoutez quelques gouttes de colorant, mélangez. Ouvrez délicatement les macarons en deux, garnissez l'intérieur de mascarpone rose, et refermez-les. Mettez-les au frais pendant au moins 1 h.

Au moment de servir, faites tiédir dans une petite casserole le coulis de framboise avec le reste de crème de cassis. Garnissez de glace au nougat le fond de 6 coupes (ou de 6 ramequins). Répartissez dessus les framboises surgelées, posez les macarons, saupoudrez de sucre glace et servez accompagné du coulis tiède en saucière.

Les conseils de CVF : sortez le mascarpone du réfrigérateur au moins 1 h à l'avance pour qu'il soit bien souple lorsque vous le fouetterez. Vous pouvez garnir les macarons 1 jour avant, mais n'ajoutez les framboises et la glace qu'au dernier moment.

Le bon accord : une liqueur de fruit (framboise ou mirabelle).



Les desserts

Original

COMPOTE DE PATATES DOUCES AU SIROP D'ÉPICES

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES
800 g de patates douces • 1 citron • 5 cuil. à soupe de miel d'oranger • 100 g d'amandes effilées • 1 bâton de cannelle • 1 clou de girofle • 1 éclat d'étoile de badiane (anis étoilé) • poivre du moulin

Épluchez les patates douces, coupez-les en gros cubes. Pressez le citron, versez son jus dans une cocotte et mélangez-le avec le miel, la cannelle, le clou de girofle, la badiane et un peu de poivre du moulin.
Ajoutez les cubes de patates douces dans la cocotte, couvrez de 30 cl d'eau et portez à ébullition. Au premier bouillon, baissez le feu et laissez frémir pendant 30 min à couvert. Les patates doivent devenir moelleuses sans se défaire.
Pendant ce temps, faites griller à sec les amandes dans une poêle antiadhésive. Incorporez-les à la compote de patates en fin de cuisson. Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur. Servez frais dans des coupes.
Le conseil de CVF : si le sirop vous paraît trop léger, retirez les patates douces et faites-le réduire à feu vif quelques minutes, jusqu'à ce qu'il ait une consistance plus épaisse.
Le bon accord : un muscat-de-beaumes-de-venise (vin doux naturel de la Vallée du Rhône).



Prêt d'avance

SEMI-FREDDO D'ANANAS À LA NOIX DE COCO

Assez facile et bon marché
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 45 MIN
CONGÉLATION : 30 MIN

POUR 6 À 8 PERSONNES
1 ananas • 50 g de beurre • 40 g de sucre en poudre • 40 g de vergeoise blonde • 1 gousse de vanille • 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
Pour la crème : **50 cl de lait • 2 cuil. à soupe de noix de coco râpée • 100 g de sucre • 4 jaunes d'œufs • 20 g de farine • 20 g de Maïzena • 25 g de beurre • 15 cl de crème liquide très froide**
Pour le pralin : **100 g de sucre • 125 g de noisettes**

Retirez l'écorce de l'ananas et coupez la chair en petits dés. Faites-les revenir dans une poêle avec le beurre, les sucres, la vanille fendue et grattée, la cannelle et 10 cl d'eau. Laissez confire à feu doux 45 min, en remuant régulièrement.
Pendant ce temps, préparez le pralin : faites chauffer le sucre et 4 cuillerées à soupe d'eau dans une casserole à feu assez vif pour obtenir un caramel clair. Hors du feu, ajoutez les noisettes et versez aussitôt sur une plaque de silicone ou sur du papier sulfurisé huilé, en étalant le caramel avec une spatule. Laissez refroidir.
Préparez la crème : faites chauffer le lait avec la noix de coco. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine et la Maïzena. Versez le lait en fouettant, reversez dans la casserole pour faire épaissir quelques minutes à feu moyen, en remuant au fouet, puis versez dans un saladier et laissez refroidir.
Mettez le caramel aux noisettes dans le bol d'un robot et faites fonctionner par à-coups, pour obtenir du pralin. Fouettez la crème très froide en chantilly et mélangez-la à la crème coco. Ajoutez le pralin, en soulevant.
Montez des couches de crème et de compote d'ananas dans des verres, en les intercalant. Mettez au congélateur 30 min, puis réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
Le bon accord : un alsace riesling Vendanges Tardives.



Les desserts

Prêt d'avance

GÂTEAU CHOCO-MARRON

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 40 MIN

POUR 8 À 10 PERSONNES
1 meringue achetée chez le pâtissier (environ 70 g) • 200 g de chocolat noir • 200 g de beurre + 20 g pour le moule • 200 g de crème de marrons • 5 œufs • 50 g de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe de farine
Pour le glaçage : **100 g de chocolat noir • 10 cl de crème liquide**

Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Beurrez un moule à manqué. Émiettez la meringue grossièrement. Cassez 200 g de chocolat en morceaux, mettez-les dans un saladier avec le beurre coupé en cubes et faites fondre au bain-marie (ou au micro-ondes).
Lissez puis ajoutez la crème de marrons, les œufs un à un, en remuant au fouet à main, le sucre, la farine et finissez par la meringue émiettée. Versez cette préparation dans le moule et enfournez pour 40 min environ. À mi-cuisson, baissez le thermostat à 5 (150 °C). Ensuite, laissez le gâteau tiédir un peu avant de le démouler sur une grille.
Préparez le glaçage : cassez les 100 g de chocolat en morceaux dans une casserole, ajoutez 10 cl d'eau et la crème. Portez sur feu moyen et laissez frémir 5 min, en remuant de temps en temps. Attendez que le mélange soit tiède avant d'en napper le gâteau refroidi. Dégustez froid.
Le conseil de CVF : vous pouvez aussi tenter le délicieux mariage chocolat-marron-café. Pour cela, préparez un glaçage au café en incorporant 2 cuillerées à soupe de sucre glace et quelques gouttes d'extrait de café.
Le bon accord : un banyuls (vin doux naturel du Roussillon).



Les desserts

Prêt d'avance

MOUSSE GLACÉE AUX FRUITS DE LA PASSION

Un peu délicat mais bon marché
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 5 MIN
RÉFRIGÉRATION : 2 H

POUR 4 PERSONNES
8 fruits de la passion • 25 cl de crème liquide très froide • 2 feuilles de gélatine • 60 g de sucre • 4 berlingots

Ouvrez les fruits en deux. À l'aide d'une petite cuillère, récupérez la pulpe et le jus et filtrez-les dans une passoire à gros trous au-dessus d'une jatte. Jetez les pépins. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Portez à ébullition 10 cl d'eau, puis baissez le feu et ajoutez le jus des fruits avec le sucre. Laissez frémir le mélange pendant 5 min. Essorez la gélatine puis, hors du feu, incorporez-la au sirop. Lissez à la spatule et laissez refroidir.

Versez ensuite les 2/3 du sirop dans un saladier. Montez la crème très froide en chantilly et incorporez-la délicatement au sirop dans le saladier. Habillez l'extérieur de 4 petits ramequins de papier sulfurisé, en le laissant dépasser de 2 cm des bords et en le maintenant avec un trombone.

Remplissez les ramequins de mousse jusqu'à 1 cm du haut des collerettes de papier. Arrosez avec le sirop restant et mettez dans le congélateur pendant 2 h.

Sortez les mousses 10 min avant de servir. Retirez les collerettes de papier et décorez d'éclats de berlingots.

Le bon accord : un sauternes (vin moelleux de Bordeaux).



Prêt d'avance

CAPPUCCINO AU CHOCOLAT, CAFÉ ET WHISKY

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 40 MIN
CONGÉLATION : 6 H
RÉFRIGÉRATION : 2 H

POUR 6 À 8 PERSONNES

25 cl de café espresso chaud • 200 g de chocolat noir • 6 cuil. à soupe de whisky (pur malt, de préférence) • 1 cuil. à café de zeste d'orange bio finement râpé • 2 œufs • 70 g de sucre en poudre • 100 g de sucre glace • 20 cl de crème liquide très froide • 20 g de beurre

Préparez le granité : diluez le sucre en poudre dans le café chaud. Ajoutez le zeste d'orange et le whisky, remuez. Laissez refroidir puis versez la préparation dans un bac et placez-le dans le congélateur. Remuez toutes les 30 min pendant 2 h, puis laissez le bac dans le congélateur durant encore 4 h au moins (vous pouvez réaliser cette opération la veille). Pensez à gratter le mélange de temps en temps avec les dents d'une fourchette pour obtenir l'effet granité.

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre puis lissez le mélange au fouet à main. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes et le sucre glace puis incorporez-les au chocolat fondu et refroidi, en remuant longuement.

Battez les blancs en neige ferme et montez la crème très froide en chantilly. Mélangez délicatement les blancs avec 2/3 de la chantilly (réservez le reste pour le décor) et la crème au chocolat, en soulevant la préparation avec une spatule souple. Répartissez ce cappuccino dans des verres et mettez au frais pour au moins 2 h.

Pour servir, disposez le granité sur le cappuccino et déposez un toupet de chantilly. Décorez éventuellement d'un physalis et de céréales au chocolat.



Les desserts

Vite fait

PAMPLEMOUSSE CONFIT ET SORBET VELOURS NOIR

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 15 MIN

POUR 4 PERSONNES
2 barquettes de quartiers de pamplemousse pelés à vif (type Florette, rayon frais) • 40 cl de sorbet au cacao • 2 cuil. à soupe de cacao amer • 4 cuil. à soupe de Campari • 100 g de sucre

Portez à ébullition 20 cl d'eau avec le sucre dans une casserole large. Plongez-y les quartiers de pamplemousse égouttés et laissez-les confire à petits frémissements pendant 5 min. Placez une assiette dans le réfrigérateur pour qu'elle devienne très froide.
Égouttez délicatement les pamplemousses à l'aide d'une écumoire et laissez le sirop réduire à gros bouillons durant 10 min. Lorsqu'il a épaissi, filtrez-le puis laissez-le tiédir. Versez alors le Campari et mélangez bien.
Disposez les quartiers de pamplemousse confits en rosace sur les assiettes de service. Préparez 4 boules de sorbet sur l'assiette très froide, saupoudrez-les de cacao, en le tamisant dans une passoire, puis prenez-les une par une avec une spatule et déposez-les au centre des assiettes.
Nappez les pamplemousses de sirop au Campari et servez sans attendre.
Le bon accord : un monbazillac (vin liquoreux du Sud-Ouest).



Les desserts

Vite fait

MILLE-FEUILLES DE TUILES AUX FRUITS EXOTIQUES

Très facile et abordable
PRÉPARATION : 20 MIN

POUR 6 PERSONNES
18 tuiles (chez le pâtissier) • 250 g de mascarpone • 50 g de sucre glace • 1 pincée de gingembre en poudre • 1 mangue • 2 kiwis • 6 lychees • 4 tranches d'ananas (en boîte au naturel)

Fouettez le mascarpone avec le sucre et le gingembre dans une jatte. Épluchez les kiwis, les lychees et la mangue, coupez-les en tout petits dés. Égouttez l'ananas, épongez-le dans du papier absorbant puis détaillez-le en très fins bâtonnets. Mêlez délicatement tous les morceaux de fruits au mascarpone.

Montez les mille-feuilles dans chaque assiette de service : tartinez généreusement une tuile de mascarpone aux fruits puis recommencez une fois l'opération. Terminez par une tuile. Servez aussitôt.

Les conseils de CVF : vous pouvez ajouter 1 cuillerée à soupe d'eau-de-vie de fruits ou encore de rhum, au moment où vous fouettez le mascarpone (sauf si ce dessert est aussi destiné à des enfants). Vous pouvez remplacer les fruits exotiques par des fruits rouges mélangés.

Le bon accord : un muscat-de-rivesaltes (vin doux naturel du Roussillon).



Les desserts

Vite fait

MACARONS CAFÉ, SAUCE ESPRESSO AU MIEL

Très facile et bon marché
PRÉPARATION : 10 MIN

POUR 4 PERSONNES
4 gros macarons au café • 4 boules de glace au pain d'épice • 4 tasses d'espresso bien chaud • 4 cuil. à café de miel liquide

Diluez le miel dans les tasses d'espresso bien mousseux. Réservez cette sauce.
Ouvrez les macarons en séparant les deux biscuits. Posez 1 demi-macaron sur chaque assiette de service, placez dessus une boule de glace au pain d'épice et écrasez-la légèrement avant de la coiffer avec l'autre moitié de macaron.
Versez la sauce au café sur les macarons et servez aussitôt.

Le conseil de CVF: sur cette base, vous pouvez préparer des « petits-fours » à picorer. Pour cela, choisissez des minimacarons aux parfums variés et garnissez-les de la même façon de petites boules de glace, en veillant à assortir les saveurs. Présentez les petits-fours sur un grand plat de service, sans les napper de sauce, puisqu'ils seront mangés avec les doigts...
Le bon accord : un porto vintage ou un rivesaltes ambré (vin doux naturel du Roussillon).



Les desserts

Petit budget

PASTILLA AU CHOCOLAT ET AUX FRUITS SECS

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 30 MIN
RÉFRIGÉRATION : 1 H
CUISSON : 20 MIN

POUR 8 PERSONNES

8 feuilles de brick • 100 g d'abricots secs moelleux • 100 g de figues sèches moelleuses • 50 g d'amandes mondées (sans la peau) • 25 g de pignons • 25 g de pistaches décortiquées non salées • 150 g de chocolat noir • 160 g de beurre • 1 cuil. à soupe de sucre • 1 œuf • 1 pincée de poivre noir du moulin • 1 pincée de fleur de sel

Pour la sauce : **100 g de sucre • 1 pincée de cannelle • 1 noix de beurre salé • 10 cl de crème liquide**

Faites fondre le chocolat en morceaux avec 100 g de beurre, puis lissez au fouet à main. Ajoutez le sucre et l'œuf entier, fouettez vivement et réservez au frais 1 h.

Pendant ce temps, coupez les abricots et les figues en dés. Concassez les amandes. Faites revenir ces fruits secs à feu doux dans une poêle antiadhésive avec 20 g de beurre. Dans une autre poêle, faites dorer à sec les pignons. Mélangez-les aux fruits revenus ajoutez les pistaches, réservez.

Placez une feuille de brick avec son papier de cuisson dans un grand ramequin allant au four. Garnissez d'une grosse cuillerée de crème au chocolat et d'1/8 des fruits. Rabattez les bords, maintenez la feuille fermée avec 2 piques en bois. Faites de même pour les autres bricks puis enduisez-les du reste de beurre fondu.

Préparez la sauce : faites bouillir le sucre, la cannelle et 2 cuillerées à soupe d'eau dans une casserole pour obtenir un caramel blond. Hors du feu, ajoutez la crème et le beurre salé. Remettez sur le feu, faites bouillir en remuant jusqu'à ce que le caramel épaississe un peu (2 à 3 min).

Au dernier moment, préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Enfournez les pastillas pour 8 min. Servez aussitôt, avec la sauce au caramel en saucière.

Le bon accord : un maury (vin doux naturel du Roussillon).



Les desserts

Petit budget

CROQUANT AU LAIT DE COCO

Assez facile et bon marché
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 25 MIN

POUR 6 PERSONNES
10 feuilles de brick • 1 ananas • 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre • 1 cuil. à soupe de sucre glace • 50 g de sucre en poudre • 15 cl d'huile • 20 g de beurre
Pour la crème anglaise : **1 l de lait entier • 8 jaunes d'œufs • 100 g de sucre en poudre • 100 g de noix de coco râpée**

Préparez la crème : mettez la noix de coco dans une casserole avec le lait. Portez à ébullition, couvrez. Laissez infuser 15 min puis filtrez-le. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier. Sans cesser de fouetter, versez le lait de coco chaud. Reversez l'ensemble dans la casserole et faites épaissir à feu doux, toujours en remuant et sans faire bouillir. Laissez refroidir, puis mettez au frais.

Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle et mettez-y une feuille de brick à dorer durant environ 1 min, puis égouttez-la sur du papier absorbant. Recommencez avec toutes les bricks, en rajoutant un peu d'huile à chaque fois.

Épluchez l'ananas. Découpez-le en très fines tranches. Faites-les caraméliser dans une poêle avec le beurre et le sucre en poudre.

Posez une feuille de brick sur le plat de service. Disposez quelques tranches d'ananas dessus, recouvrez d'une autre feuille de brick et recommencez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. Poudrez la surface de cannelle et de sucre glace. Servez avec la crème au lait de coco bien fraîche.

Le bon accord : un cérons (vin liquoreux de Bordeaux).



Les desserts

Petit budget

FONDANT AU CHOCOLAT, AUX NOISETTES ET MARRONS

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 30 MIN
RÉFRIGÉRATION : 6 H

POUR 8 PERSONNES
400 g de chocolat noir • 1 petite boîte de crème de marrons vanillée • 5 cl de rhum ambré • 200 g de noisettes mondées • 1 sachet de pralin (type Vahiné) • 10 cl de crème liquide très froide • 150 g de beurre mou • huile

Faites dorer les noisettes à sec dans une poêle antiadhésive. Une fois refroidies, broyez-les au robot (gardez-en plusieurs pour le décor) et réservez.
Coupez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie (ou au micro-ondes). Hors du feu, ajoutez le beurre ramolli en parcelles et mélangez avec une spatule pour obtenir une pâte onctueuse. Incorporez la crème de marrons et le rhum, en remuant longuement.
Montez la crème liquide très froide en chantilly ferme. Incorporez-la délicatement à la préparation au chocolat, en soulevant la masse, puis ajoutez les noisettes broyées.
Huilez légèrement un moule à cake, chemisez-le de film alimentaire. Versez la préparation au chocolat dans le moule, lissez, rabattez le film sur le dessus et mettez au réfrigérateur pour au moins 6h.
Au moment de servir, ouvrez le film, posez le plat de service sur le moule et retournez pour démouler. Saupoudrez de pralin puis décorez avec les noisettes entières réservées, trempées préalablement dans un caramel.
Le bon accord : un cognac.



Index

Entrées

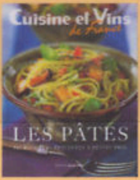
Plats

Desserts

Dans la même collection



CUISINE BIEN-ÊTRE
978-2-84831-008-4



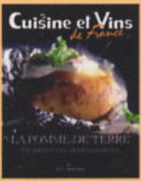
LES PÂTES
978-2-84831-031-2



LES TARTES
978-2-84831-084-8



CAKES ET TERRINES
978-2-84831-042-8



LA POMME DE TERRE
978-2-84831-041-1



LES SOUPES
978-2-84831-085-5



DESSERTS AUX FRUITS
978-2-84831-055-8



CUISINE VITALITÉ
978-2-84831-067-1



RECETTES PETITS PRIX
978-2-84831-059-6



CUISINE AU FROMAGE
978-2-84831-052-7



PLATS UNIQUES
978-2-84831-111-1



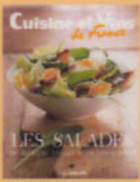
CONFITURES ET CHUTNEYS
978-2-84831-071-8



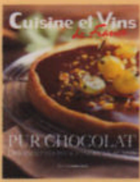
CUISINE DU MONDE
978-2-84831-112-8



VITE FAIT, BIEN FAIT
978-2-84831-077-0



LES SALADES
978-2-84831-023-7



PUR CHOCOLAT
978-2-84831-078-7



SECRETS DE FAMILLE
978-2-84831-091-6



CUISINE DU MARCHÉ
978-2-84831-095-4



CUISINE DU SUD
978-2-84831-100-5



PLATS MIJOTÉS
978-2-84831-106-7

TABLES EN FÊTE






Réussissez avec brio vos menus de fêtes grâce aux 60 recettes que *Cuisine et Vins de France* vous propose. Prestigieuses ou décontractées, traditionnelles ou originales, prêtes d'avance ou vite réalisées… Qu'elles soient pour petit budget ou plus coûteuses, toutes mettront à votre table la touche d'élégance qui sied aux moments exceptionnels.

www.editionsmarieclaire.com

ISBN 978-2-84831-115-9

9 782848 311159 >

DIFFUSION HACHETTE